

料理長おまかせコース

一五、〇〇〇円〜

(左記は一五、〇〇〇円メニューの一例です)

先付

とうもろこしすり流し

お造り

鱧落とし

お椀

鮑潮仕立て

焼肴

うなぎ炭火烧

凌ぎ

辛味大根蕎麦

強肴

うかい特選牛

サーロイン朴葉焼

※お一人様プラス三、三〇〇円ですき鍋にご変更いただけます(ヒレ・サーロイン)

食事

五郎兵衛米釜炊き

すまし汁 香の物

※お一人様プラス一、八七〇円で鮎ご飯釜炊きにご変更いただけます
(三日前までの要事前予約)

甘味

季の物

※仕入れの状況により、内容が変わることがございます。※別途一〇%のサービス料がかかります。
※お料理のご変更はグループ様同一でお願いしております。



うかい特選牛サーロイン朴葉焼



とうもろこしすり流し

うかい竹亭コース

一、〇〇〇円

先付 冷やし茄子

旬菜 手打ち蕎麦
帆立茶碗蒸し
とうもろこしかき揚げ

お椀 すずき一塩

お造り 本日の湊より

焼肴 鮎塩焼

強肴 イベリコ豚朴葉焼

※お一人様プラス十三、三〇〇円で
牛朴葉（サーロイン）にご変更いただけます

食事 季節のせいろご飯

すまし汁 香の物

甘味 季の物

季節のコース

八、八〇〇円

先付 冷やし茄子

旬菜 ぶどう豆
帆立茶碗蒸し
イベリコ豚

お造り 本日の湊より

凌ぎ 湯葉飯蒸し

焼肴 鮎塩焼

食事 手打ち蕎麦
野菜天ぷら

甘味 季の物

※仕入れの状況により、内容が変わることがございます。※別途一〇%のサービス料がかかります。
※お料理のご変更はグループ様同一でお願いしております。



鮎塩焼



旬菜 ※内容が変更になる場合がございます

祝膳

要事前ご予約

一六、五〇〇円

祝肴

とうもろこしすり流し

鮑茶碗蒸し

野菜天ぷら

お椀

鱧葛叩き

造里

本日の湊より

家喜物

小鯛双身焼 一口赤飯

凌ぎ

からすみ蕎麦

強肴

うかい特選牛朴葉焼

食事

鯛ご飯釜炊き

すまし汁 香の物

甘味

季の物

仕入れの状況により、内容が変わる場合がございます。一〇%のサービス料が別途かかります。



祝膳 (イメージ)