

# 葉月 お昼のお品書き

12:00~16:00(13:30 L.O.)

[平日限定]  
季節のランチコース  
Seasonal Lunch Course

手延べそうめん  
Japanese somen noodles

あぶり鱧 揚げ出し  
Grilled pike conger

～夏の彩り八寸～  
蛸とまと 夏鴨と茄子  
鮪寿し 季節のスープ 出汁巻き玉子  
Assortment of appetizers in summer  
(tomato & octopus, duck meat & eggplant,  
tuna, seasonal soup, egg roll)

帆立とうかいのお揚げ すき鍋仕立て  
Scallop and fried tofu in Hot Pot

わっばご飯  
Steamed rice

選べるデザート  
Dessert

7,700円

スペシャルランチコース  
Special Lunch Course

手延べそうめん  
Japanese somen noodles

あぶり鱧 揚げ出し  
Grilled pike conger

～夏の彩り八寸～  
蛸とまと 夏鴨と茄子  
鮪寿し 季節のスープ 出汁巻き玉子  
Assortment of appetizers in summer  
(tomato & octopus, duck meat & eggplant,  
tuna, seasonal soup, egg roll)

うかい厳選牛すき鍋仕立て  
Ukai premium beef in Hot Pot

たっぷり夏野菜の釜炊きご飯  
Steamed rice with summer vegetables

選べるデザート  
Dessert

11,000円

\*追加料金にて、お食事を期間限定釜炊きご飯にご変更いただけます。

「夏の鮎釜炊きご飯：+2,750円/お一人」「こだわりの鰻釜炊きご飯：+4,400円/お一人」グループ皆様での変更をお願いしております

\*You may change Steamed Rice to Seasonal Steamed Rice with an additional fee. 「Grilled sweetfish rice cooked ¥2,750/par person」  
「KABAYAK Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person」We would like to ask you to change the meal together.

※お肉がお苦手なお客様はお魚に変更が可能です。スタッフまでお声掛けください。  
※仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。  
※すべての価格には消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(10%)を承ります。

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.  
※All the items on this menu are subject to change without notice.  
※All prices include tax and are subject to a 10% service charge.

# 葉月 お品書き

昼 12:00~16:00(13:30 L.O.) 夜 18:00~22:00(20:00 L.O.)

## 旬の味覚コース

Seasonal Course

炙り帆立と茄子 美味出汁ジュレ  
Scallop and eggplant with jelly

江戸前鱻一夜干し お椀仕立て  
Sand borer in Hot Pot

鮪薫焼き  
carefully selected Tuna

鱧と雲丹  
Pike conger and sea urchin

こだわりの鰻と3種の瓜  
Grilled eel and vegetables in vineger dressing

手打ちとろろ蕎麦  
Homemade soba with yam

夏鴨つみれと九条葱すき鍋  
Minced duck meat & green onion in Hot Pot

太刀魚炭火焼き  
Grilled scabbard fish

夏野菜とお揚げ釜炊きご飯  
Steamed rice with summer vegetables

選べるデザート  
Dessert

22,000円

## うかい極上牛と旬の味覚コース

Ukai Premium Beef & Seasonal Course

炙り帆立と茄子 美味出汁ジュレ  
Scallop and eggplant with jelly

江戸前鱻一夜干し お椀仕立て  
Sand borer in Hot Pot

鮪薫焼き  
carefully selected Tuna

鱧と雲丹  
Pike conger and sea urchin

こだわりの鰻と3種の瓜  
Grilled eel and vegetables in vineger dressing

手打ちとろろ蕎麦  
Homemade soba with yam

夏鴨つみれと九条葱すき鍋  
Minced duck meat & green onion in Hot Pot

うかい極上牛サーロイン炭火焼き  
(フィレ変更: +4,400円)  
Charcoal-grilled Ukai Premium Beef Sirloin  
Can be changed to Tenderloin with an additional fee ¥4,400 / per person

夏野菜とお揚げ釜炊きご飯  
Steamed rice with summer vegetables

選べるデザート  
Dessert

27,500円

## 料理長おまかせコース

Chef's Special Course

キャビアの逸品  
Special dish of caviar

ハタと厚揚げの揚げ出し  
Grouper and fried tofu

鮪と雲丹のお寿司/太刀魚炙り  
Tuna & sea urchin/Grilled scabbard fish

うかい極上牛サーロイン炭火焼き  
(フィレ変更: +4,400円)  
Charcoal-grilled Ukai Premium Beef Sirloin  
Can be changed to Tenderloin with an additional fee ¥4,400 / per person

車海老湯葉巻き揚げ  
Fried shrimp & sweet corn

手打ちとろろ蕎麦  
Homemade soba with yam

鮑から揚げ 焼き万願寺唐辛子  
Fried abalone

かますと新生姜釜炊きご飯  
Steamed rice with barracuda

選べるデザート  
Dessert

33,000円

\*追加料金にて、お食事を期間限定釜炊きご飯にご変更いただけます。

「夏の鮎釜炊きご飯: +2,750円/お一人」「こだわりの鰻釜炊きご飯: +4,400円/お一人」グループ皆様での変更をお願いしております。

\*You may change Steamed Rice to Seasonal Steamed Rice with an additional fee. 「Grilled sweetfish rice cooked ¥2,750/par person」

「KABAYAK Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person」We would like to ask you to change the meal together.

※お肉がお苦手なお客様はお魚に変更が可能です。スタッフまでお声掛けください。

※仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※すべての価格には消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(10%)を承ります。

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.

※All the items on this menu are subject to change without notice.

※All prices include tax and are subject to a 10% service charge.