

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)

旬菜

いが栗 銀杏
ぼたん海老 鯖すし

お椀替り

秋鱧と松茸土瓶蒸し

お造り

もみじ鯛薄造り

焼肴

子持ち鮎塩焼
松茸錦秋和え

凌ぎ

手打ち蕎麦 きのこ

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

※お一人様プラス二、二〇〇円で松茸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



秋鱧と松茸土瓶蒸し

うかい竹亭コース

一、〇〇〇円

先付 小蕪 菊花餡

旬菜 鱧皮胡瓜

きのこ蕎麦
いちじく胡麻掛け

お椀 もみじ鯛すまし仕立て

お造り 本日の湊より

焼肴 子持ち鮎塩焼

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 鮭せいろご飯

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 小蕪 菊花餡

旬菜 鱧皮胡瓜

ぶどう豆
イベリコ豚

お造り 本日の湊より

凌ぎ きのこ飯蒸し

焼肴 子持ち鮎塩焼

食事 手打ち蕎麦

野菜天ぷら

甘味 季の物



子持ち鮎塩焼



いちじく胡麻掛け

※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。

祝膳

要事前ご予約

一六、五〇〇円

祝肴

鱧皮胡瓜
ぶどう豆
季節の天ぷら

お椀

鮑潮仕立て

造り

本日の湊より

家喜物

小鯛双身焼 一口赤飯

凌ぎ

きのこ蕎麦

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、内容が変わる事がございます。一〇%のサービス料が別途かかります。



祝膳 (イメージ)