

霜月 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

鴨つみれと蕪 芹あん
Meatball and turnip

鱈白子 下仁田葱 揚げ出し
Cod roe and green onion

～初冬の彩り八寸～
本鮪 トロ鱈味噌柚庵焼き 柿白和え
芋の子唐揚げ 出汁巻き玉子
Assortment of appetizers in early winter
(tuna, spanish mackerel, persimmon, taro, egg roll)

鱈とうふ すき鍋仕立て
Cod and tofu in Hot Pot

帆立わっぱご飯
Steamed rice with scallop

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

鴨つみれと蕪 芹あん
Meatball and turnip

鱈白子 下仁田葱 揚げ出し
Cod roe and green onion

～初冬の彩り八寸～
本鮪 トロ鱈味噌柚庵焼き 柿白和え
芋の子唐揚げ 出汁巻き玉子
Assortment of appetizers in early winter
(tuna, spanish mackerel, persimmon, taro, egg roll)

うかい厳選牛しゃぶ
Ukai Premium Beef in Hot Pot

鮭といくら釜炊きご飯
Steamed rice with salmon

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。

「蟹の釜炊きご飯：+4,400円/お一人」「こだわりの鰻釜炊きご飯：+4,400円/お一人」（2日前要予約）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.「Crab Rice Cooked in a Pot ¥4,400/par person」
「KABAYAKI Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person(reservation required 2 days in advance)」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.

霜月 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

鹿島蛤 芋の子
Clam and taro

メ鯖と秋野菜の柑橘ジュレ
Mackerel and Autumn vegetables with jelly

津軽鴨 ポワロ葱 美味出汁で
Wild duck and green onion

本鮪 黄味醤油 秋鮭イクラ寿し
Tuna / Salmon & Salmon roe

羅臼ぶりと蕪ロースト かぼす味噌
Yellowtail and turnip

舞茸炭火焼きと秋野菜浸し
Charcoal-grilled maitake and Autumn vegetables

穴子フライ
Fried conger eel

栗の釜炊きご飯
Steamed rice with chestnuts

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

鹿島蛤 芋の子
Clam and taro

メ鯖と秋野菜の柑橘ジュレ
Mackerel and Autumn vegetables with jelly

津軽鴨 ポワロ葱 美味出汁で
Wild duck and green onion

本鮪 黄味醤油 秋鮭イクラ寿し
Tuna / Salmon & Salmon roe

羅臼ぶりと蕪ロースト かぼす味噌
Yellowtail and turnip

舞茸炭火焼きと秋野菜浸し
Charcoal-grilled maitake and Autumn vegetables

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)

栗の釜炊きご飯
Steamed rice with chestnuts

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

大間平目 キャビア 菊花
Flounder and caviar

蕪ロースト 炙りばちこ 一番出汁で
Loastead turnip

鮪と雲丹 メ鯖炙り寿司
Tuna & Sea urchin/mackerel

加賀蓮根蒸し 毛蟹あんかけ
Steamed lotus roots with hair crab

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)

舞茸炭火焼きと秋野菜浸し
Grilled maitake and Autumn vegetables

鮑石焼き 肝ソース
Abalone with liver sauce

炊きたて新米と牛しぐれ煮 温玉添え
Steamed rice and beef

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。

「蟹の釜炊きご飯: +4,400円/お一人」 「こだわりの鰻釜炊きご飯: +4,400円/お一人」 (2日前要予約) 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. 「Crab Rice Cooked in a Pot ¥4,400/par person」

「KABAYAKI Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person(reservation required 2 days in advance)」 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.

霜月 お品書き

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

松茸と厳選食材の特別コース Seasonal Lunch Course

毛蟹とキャビア
Hair crab and caviar

焼き松茸
Grilled Matsutake

鮪海苔巻き 秋鮭と新いくら
Tuna Salmon

玄界灘クエで松茸土瓶蒸し
Steamed Matsutake with grouper

うかい極上牛サーロイン炭火焼き
Chacoal-grilled Ukai Premium beef

松茸フライと一口蕎麦
Fried Matsutake and homemade soba

黒鮑と花びら茸石焼き
Stone-grilled abalone and mushrooms

秋の実と松茸釜炊きご飯
Steamed rice with Matsutake

選べるデザート
Dessert

55,000円～

*食材の入荷状況により、早期終了・内容変更・価格の変動がある場合がございます。

*Please note that due to the availability of ingredients, items may end early, the menu content may change, or prices may vary.

※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.