

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

雲子炙り 下仁田葱すり流し
Grilled cod roe and green onion soup

柿と甘海老ジュレ
Persimmon and sweet shrimp with jelly

紅葉鯛と聖護院蕪のお椀
Sea bream and turnip in Hot Pot

本鮪 / 車海老握り
Tuna / Prawn sushi

海老芋から揚げ
Fried taro

こだわりの手打ち蕎麦～舞茸と柚子卸し～
Homemade Soba

かます炭火焼き
Charcoal-grilled barracuda

木の子といくら釜炊きご飯
Steamed rice with mushroom and salmon roe

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

雲子炙り 下仁田葱すり流し
Grilled cod roe and green onion soup

柿と甘海老ジュレ
Persimmon and sweet shrimp with jelly

紅葉鯛と聖護院蕪のお椀
Sea bream and turnip in Hot Pot

本鮪 / 平目と鮫肝 / 車海老握り
Tuna / flounder/Prawn sushi

海老芋から揚げ
Fried taro

こだわりの手打ち蕎麦～舞茸と柚子卸し～
Homemade Soba

田村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)

木の子といくら釜炊きご飯
Steamed rice with mushroom and salmon roe

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

毛蟹とキャビアの逸品
Hair club and caviar

蛤と白あわび茸のお椀
Clam and mushroom in Hot Pot

本鮪 / 平目と鮫肝 / 車海老握り
Tuna/flounder/prawn sushi

田村牛サーロイン朴葉焼き
※炭火焼きに変更可能(フィレ変更：+4,400円)

Ukai premium beef sirloin
(Can be changed to Tenderloin with an additional fee ¥4,400 / per person)

聖護院かぶら
Steamed turnip

こだわりの手打ち蕎麦～舞茸と柚子卸し～
Homemade Soba

伊勢海老と海老芋
Spiny lobster and taro

炊きたての新米 金目鯛お茶漬け
Rice in broth and red snapper with top

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.