

師走 お昼のお品書き

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

スペシャルランチコース Special Lunch Course

蟹ひろうす 白菜のすり流し
Crab & Fried Tofu

手打ち年越し蕎麦
Home made "SOBA"

～冬の彩り八寸～
本鮪 甘海老と文旦ジュレ
白子天ぷら
Assortment of appetizers in early winter
(tuna, shrimp, cod roe)

うかい田村牛ローストビーフ
UKAI Premium Roast Beef

寒鰯と蕪の釜炊きご飯
Steamed rice with yellowtail

選べるデザート
Dessert

11,000円

12月特別ランチコース December Special Lunch Course

香箱蟹土鍋蒸し
Snow crab

年越し手打ち蕎麦
Home made "SOBA"

～冬の彩り八寸～
寒平目ジュレ仕立て 本鮪
芋の子フリット 雪輪蓮根
～Assorted Winter～
(Flounder/Tuna/Taro potato/Lotus)

河豚 みぞれ鍋
Pufferfish and Tofu in Hot pot

うかい田村牛ローストビーフ
UKAI Premium Roast Beef

月光百合根といくら釜炊きご飯
Steamed rice with Lily bulb & Salmon roe

選べるデザート
Dessert

19,800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.

師走 お品書き

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

うかい極上牛と旬の味覚コース

Ukai Premium Beef & Seasonal Course

海老芋 炙り帆立 百合根のすり流し
Taro & Scallop with Lilly bulb soup

北海蛸 子持ち昆布 ジュレ仕立て
Octopus with jelly

蟹真薯のお椀
Snow crab in Hot pot

本鮪 アオリイカ握り
Tuna / Squid Sushi

寒鰯 聖護院大根
Yellow tail Turnip

手打ちきつね蕎麦
Homemade "SOBA"

うかい厳選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)

鯛釜炊きご飯
Steamed rice with Sea bream

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

香箱蟹
Snow Crab

北海蛸 子持ち昆布 ジュレ仕立て
Hokkaido Octopus with Kombu, Jelly Style

鴨と下仁田葱 美味出汁
Duck and Leek Bowl

鮪握り / 牡丹海老と雲丹
Tuna / Shrimp with Sea urchin

うかい極上牛サーロイン炭火焼き
Charcoal Grilled UKAI Premium Beef Sirloin

聖護院かぶら 湯葉あん
Simmered Turnip with Yuba sauce

鮑柔らか煮 肝ソース
Steamed Abalone with Liver Sauce

手打ち年越し蕎麦
Homemade SOBA

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.