

睦月 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

新春お雑煮 白味噌仕立て
Ozoni

手打ちとろろ蕎麦
Home made "SOBA"

～新春の彩り八寸～
本鮪 車海老 紅白なます
白子天ぷら 出汁巻き玉子
Assortment of appetizers
(Tuna/Shrimp/Vegetables/Cod roe/Egg roll)

白金豚治部煮
Fried pork

月光百合根わっぱご飯
Steamed rice with Lily bulb

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

新春お雑煮 白味噌仕立て
Ozoni

手打ちとろろ蕎麦
Home made "SOBA"

～新春の彩り八寸～
本鮪 車海老 紅白なます
白子天ぷら 出汁巻き玉子
Assortment of appetizers
(Tuna/Shrimp/Vegetables/Cod roe/Egg roll)

うかい厳選牛すき煮
Ukai premium beef "SUKIYAKI"

鯛釜炊きご飯
Steamed rice with Sea bream

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.

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

めばる春菜盛り
Rockfish with wild vegetables

車海老 柑橘ジュレ
Prawn with citrus jelly

ホワイトアスパラガス炭火焼き
Grilled white asparagus

海鼠みぞれ和え・恵方巻き/炙り本鮪
Sea cucumber・Ehomaki/ Tuna

山菜春巻き
Spring roll

帆立と新玉葱 すき鍋
Scallop and onion in Hot Pot

さわら炭火焼き
Grilled spanish mackerel

氷魚と菜の花釜炊きご飯
Steamed rice with whitebait & canola flower

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

めばる春菜盛り
Rockfish with wild vegetables

車海老 柑橘ジュレ
Prawn with citrus jelly

ホワイトアスパラガス炭火焼き
Grilled white asparagus

海鼠みぞれ和え・恵方巻き/炙り本鮪
Sea cucumber・Ehomaki/ Tuna

山菜春巻き
Spring roll

帆立と新玉葱 すき鍋
Scallop and onion in Hot Pot

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)

氷魚と菜の花釜炊きご飯
Steamed rice with whitebait & canola flower

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

車海老 柑橘ジュレ
Prawn with citrus jelly

金目鯛春菜盛り
Red Snapper with wild vegetables

虎河豚“てっさ”/本鮪・恵方巻き
Blowfish/Tuna・Ehomaki

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)

手打ち蕎麦 鯛うま煮
Homemade “SOBA” with sardine

ホワイトアスパラガスにキャビアを添えて
White asparagus with caviar

鮑柔らか煮と新わかめ
Steamed Abalone with seaweed

そばろとたけのこ釜炊きご飯
Steamed rice with bamboo shoots

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.