



春の御品書き

春の御品書き

豆腐逸品

胡麻葛餅焼

花見便當

燉煮黒毛和牛

櫻花蝦春豆御飯

甘味

令和六年 一七〇〇元

料理長

廣瀬 三平



春の御品書き

春の御品書き

暖心逸品

焼鰻新玉蔥

花見便當

鮑魚野菜鹽釜燒

黒毛和牛鍋

海瓜子豆皮御飯

甘味

令和六年 三二〇〇元

料理長

廣瀬 三平



春の御品書き

煮花逸品

御造替

本日御椀

焼鰻新玉蔥

鮑魚野菜鹽釜焼

豆皮艾草麩

炭烤黑毛和牛

旬鮮釜炊御飯

甘味

令和六年 三八〇〇元

料理長

廣瀬 三平



春の御品書き

煮花逸品

春野菜焼鰻

鮮魚椀物

本日刺身

伊勢龍蝦幽庵焼

白蘆筍濃湯

碳烤黒毛和牛

櫻鱒釜炊御飯

甘味

令和六年 四八〇〇元

料理長

廣瀬 三平



Kaiseki À la carte

UKAI 特製烤豆皮

\$340

うかい特製焼油揚げ

UKAI Baked Bean Skin

酥炸白蘆筍

\$350

ホワイトアスパラおかし揚げ

Deep-Fried White Asparagus

櫻花蝦春野菜天婦羅

\$500

桜海老かき揚げ 山菜と春野菜 天麩羅

Sakura Shrimp and Spring Vegetables Tempura

稻庭櫻花蝦烏龍麵

\$360

稻庭桜海老うどん

Sakura Shrimp Inaniwa Udon Noodles

稻庭和牛烏龍麵

\$420

稻庭和牛うどん

Wagyu Beef Inaniwa Udon Noodles