

# ふかひ

秋の御品書き

板栗逸品

蕪菁天婦羅

金秋行樂便當

和牛芋之子鍋

釜御飯

甘味



令和六年 一七〇〇元

料理長

廣瀬云平



ふかひ

秋の御品書き

雲子望月

板栗逸品

金秋行樂便當

鮮魚汁物

炭烤黑毛和牛

釜御飯

甘味



令和六年 三二〇〇元

料理長

廣瀬云平



ふかひ

秋の御品書き

蕪菁天婦羅

櫻桃鴨幽庵焼

鮮魚汁物

生魚御造

板栗逸品

經典名物

炭烤黑毛和牛

鮑魚茶漬飯

甘味

令和六年 三八〇〇元

料理長

廣瀬云平



# ふかひ

秋の御品書き

雲子望月

櫻桃鴨幽庵焼

鮮魚汁物

生魚御造

板栗逸品

經典名物

炭烤黑毛和牛

旬蟹雜炊

甘味

令和六年 四八〇〇元

料理長

廣瀬云平







UKAI 經典烤豆皮	焼き油揚げ	<i>Grilled Tofu Skin</i>	\$340
烤雞肉串	鶏ネギマ串	<i>Yakitori</i>	\$350
本日刺身	本日刺身	<i>Daily Sashimi</i>	\$560
生海膽	生うに	<i>Raw Sea Urchin</i>	\$880
海膽軍艦壽司	うにの軍艦巻き	<i>Sea Urchin Gunkan Sushi</i>	\$880
海膽天婦羅	うにの天ぷら	<i>Sea Urchin Tempura</i>	\$880
秋菇天婦羅	キノコ天麩羅	<i>Mixed Mushroom Tempura</i>	\$520
和牛烏龍麵	和牛うどん	<i>Wagyu Beef Udon Noodles</i>	\$460
伊比利豬上蓋	100g イベリコ豚のかぶり	<i>Iberico Pork Cap</i>	\$980
日本和牛臀肉	100g 日本和牛ランプ	<i>Japanese Wagyu Rump</i>	\$1800
日本和牛沙朗	100g 日本和牛サーロイン	<i>Japanese Wagyu Sirloin</i>	\$2600
日本和牛菲力	100g 日本和牛フィレ	<i>Japanese Wagyu Tenderloin</i>	\$3600
伊勢龍蝦	一隻 伊勢海老 1本	<i>Spiny Lobster</i>	時價