

# 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