



冬

冬の御品書き

白玉蘿蔔牛尾煮

名物逸品

脩脩雪竹寒八寸

塩麴鴨肉鍋物

置鯛釜炊御飯

甘味

令和六年 一七〇〇元

料理長

廣瀬 云平



冬

冬の御品書き

旬蟹信田巻

生魚御造


脩脩雪竹寒八寸

冰月大根牛尾煮

扇蝦炭火焼

旬鮮釜炊御飯

甘味



令和六年 三二〇〇元

料理長

廣瀬 云平



冬

冬の御品書き

蕨蕨霜雪濡簾籠

鮑魚肝醬燒

生魚御造

名物逸品

冰月大根牛尾煮

鰻魚白燒

鮫鱈炭火燒

旬鮮釜炊御飯

甘味

令和六年 三八〇〇元

料理長

廣瀬三平

冬

冬の御品書き

蕨蕨霜雪濡簾櫛

鮑魚肝醬燒

生魚御造

冰月大根牛尾煮

白和野菜

鮫鰯唐揚

松葉蟹逸品

百合根釜炊御飯

甘味

令和六年 四八〇〇元

料理長

廣瀬 云平



# 甘味

## 繽紛莓果芭菲

彩りベリーパフェ

Colorful Berry Parfait

## 紅豆銅鑼燒 | 蜜金棗冰杯

あずき薄焼き | キンカンジュレ

Red Bean Dorayaki | Granita with Kumquat Jam

## 經典香草布丁

バニラプリン

Vanilla Pudding



UKAI 經典烤豆皮	うかい名物 焼油揚げ Grilled Tofu Skin	\$320
季節天婦羅	本日の天ぷら 盛り合わせ Seasonal Tempura Assortment	\$560
生海膽	生雲丹 Raw Sea Urchin	\$880
海膽軍艦	雲丹の軍艦 Sea Urchin Gunkan Sushi	\$880
海膽大葉天婦羅	雲丹大葉天婦羅 Sea Urchin Shiso Leaf Tempura	\$880
照燒鰺魚	鰺 照り焼き Yellowtail Teriyaki	\$400
黑毛和牛烏龍麵	黒毛和牛うどん Wagyu Beef Udon Noodles	\$460
黑毛和牛腿肉朴葉燒	黒毛和牛モモ肉の朴葉焼き Wagyu Beef Thigh on Magnolia Leaf	\$1050
黑毛和牛沙朗朴葉燒	黒毛和牛サーロインの朴葉焼き Wagyu Beef Sirloin on Magnolia Leaf	\$1580
黑毛和牛菲力朴葉燒	黒毛和牛フィレの朴葉焼き Wagyu Beef Tenderloin on Magnolia Leaf	\$2150
伊比利豬上蓋	イベリコ豚のかぶり Iberico Pork Cap	\$980
黑毛和牛腿肉	黒毛和牛モモ肉 Wagyu Beef Thigh	\$1800
黑毛和牛沙朗	黒毛和牛サーロイン Wagyu Beef Sirloin	\$2600
黑毛和牛菲力	黒毛和牛フィレ Wagyu Beef Tenderloin	\$3600
松葉蟹料理	ズワイ蟹料理 Snow Crab Dishes	時價