

Unkai Restaurant Weekday Lunch menu



Kaiseki Course Wakakusa
会席 若草〜わかかさ〜 ¥3,500

先付 Small Appetizer
Boiled Mantis shrimp, seasonal Cabbage and Butterbur shoot with miso, Lily Bud
蝦蛄と春キャベツのふきの唐味噌和え 花弁百合根

造り Sashimi
Tuna, Seabream, Yellowtail amberjack

鮪 鯛 平政 芽物

煮物 Stewed Dish
Creamy Potato soup Flavored with Yellow body Rock fish, Pumpkin, Carrot, Broccoli
柳の舞のポターージュ風 南瓜 人参 ブロッコリー

焼物 Grilled Dish
Stair Fried Shrimp Mushroom Szechuan Pickles and Celery, Scrambled eggs
海老 エリンギ ザーサイ セロリの炒め物 炒り卵

合肴 Deep-fried Dish
Deep-fried Pork belly wrapped in Mugwort bran, Shitake Mushroom, Green pepper, Salt
豚バラ肉の蓬麩巻き薄衣揚げ 椎茸 しし唐 岩塩

酢物 Vinegar Dish
Minced Soft roe of Sea bream with Vinegar, Sheared Leek, Seaweed, Potherb mustard, Vinegar with Dried Bonito
鯛白子真薯の温酢の物 焼き葱 若芽 水菜 温土佐酢

食事 Rice
Bowl of rice topped with Simmered Bamboo shoot with Dried Bonito, Miso Soup, Pickles
竹の子土佐煮御飯 味噌汁 香の物

水菓子 Dessert
Citrus Jelly, Sweets made from Butter and Cheese Strawberry
かぼすゼリー 紅白寄せ 苺

Sashimi and Tempura Lunch

和定食 ¥1,750

Assorted 5 kinds of Sashimi
刺身5種

Tempura (Shrimp ,Fish ,Vegetables)
天婦羅 (海老 白身魚 野菜)

Side dish ,Steamed White rice ,Miso soup ,Pickles ,Coffee
小鉢 御飯 味噌汁 香の物 コーヒー

Seasonal Sushi Lunch

握りランチセット ¥1,600

Sushi 8 Pieces

握り寿司8貫

Tuna, Seabream, Salmon, Amberjack, Scallop, Sweet shrimp, Squid, Flying fish roe
鮪 鯛 サーモン 平政 帆立貝 甘えび イカ とびっこ

Today's Simmered dish, Salad, Miso soup, Coffee

本日の煮物 サラダ 味噌汁 コーヒー

Weekly Lunch

週替わり定食

¥861〜

Main dish ,Side dish ,Green Salad ,Steamed white rice ,Miso soup ,Pickles
主菜 小鉢 サラダ 御飯 味噌汁 香の物

Coffee
コーヒー

Please ask the Staff for more details
料理内容はスタッフまでお問い合わせ下さい。

20 Set of daily limitation
彩り膳 Irodori-zen 一日限定20食 ¥1,150

Deep-fried Shrimp Sheared Bonito with Ume plum and Pickled Japanese leek bulbs sauce Grilled Chicken bite size
海老竜田揚げ 鰹たたき 梅らっきょソース掛け 一口焼き鳥

Boiled Japanese mustard spinach Namul Deep-fried Bunboo shoot Stair-fried Scallop with Chili sauce
小松菜ナムル 竹の子唐揚げ 帆立チリソース煮

Salmon and Potato Salad with Mayonnaise flavor Seared Sausage Bean curd with Citron pepper Starchy sauce
鮭マヨポテトサラダ 炙りソーセージ おぼろ豆腐柚子胡椒あん掛け

Simmered Pork with Miso Chinese cabbage wrapped in Mackerel with Starchy sauce Simmered Asali cram in Soy sauce
豚肉味噌煮 鯖白菜巻き 銀あん掛け 浅利時雨煮

Rice ,Miso soup ,Pickles Coffee
御飯 味噌汁 香の物 コーヒー

Lunch Kaiseki course

小会席 ¥2,400

先付 Appetizer
Tofu made with Seasonal Ingredient, Ice fish, Spinach, Ume Flavor Soup stock
春彩豆腐 白魚 法蓮草 梅肉旨味出汁

造り Sashimi
Seared Bonito with Soft Boiled egg
鰹の焼き霜造り温泉玉子と共に

煮物 Stewed Dish
Steamed Minced fish Dumpling, Simmered Chicken with soy sauce, Carrot, Burdock
吹き寄せ万頭 鶏肉治部煮 人参 蒟

焼物 Grilled Dish
Mixture mayonnaise and Tuna Gratin with Trout , Potato and Peas
鱒とじゃが芋とえんどう豆のツナマヨグラタン風

合肴 Tempra
Deep-fried Sillaginoid and Shrimp, Vegetables
鱒と海老の天婦羅 野菜

食事 Rice
Bowl of Rice topped with Whitebait and Plum perilla, Pickles, Miso soup
しらす紫蘇梅肉御飯 香の物 味噌汁

水菓子 Dessert

Rice cake stuffed with Bean jam

小粒大福

Coffee
コーヒー

Food allergies, Food intolerance, Dietary Requirements and Religious interest:

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

食物アレルギー、食欲不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について
当レストランで提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

An additional sales tax and 10% service charge will be added

表示料金に別途消費税と、サービス料10%を加算させていただきます。

All rice used in our dishes is produce of japan

当店で使用しているお米は全て「国産」です。