

# 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。

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。

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

Whitebait with Vinegar Mozuku Seaweed  
シラスともずく酢

Tuna and Avocado with Tartar sauce  
鮪とアボガドタルタル

Squid with Cod roe  
烏賊タラコ和え

Simmered Pork with Potato Starchy sauce  
豚角煮ポテトあん

Deep-fried Burdock wrapped in Conger eel  
穴子八幡巻き天婦羅

Deep-fried Camembert cheese with Soup stock  
カマンベールチーズ揚げ出し

Grilled Trout with Butter  
鱒バター焼き

Simmered Broad bean with Honey  
天豆蜜煮

Rice ,Miso soup ,Pickles  
御飯 味噌汁 香の物

Deep-Fried Chicken  
フライドチキン

Tomato and Shrimp with Chili sauce  
冷やしトマトエビチリ

Simmered Edible wild plant  
山独活うぐいす菜煮浸し

Simmered Firefly Squid with Ginger  
蛍烏賊生姜煮

Coffee  
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。