

Unkai Restaurant Weekend Lunch menu



Kaiseki Course Wakakusa
会席 若草～わかくさ～ ¥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 花卉百合根

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
柳の舞のポタージュ風 南瓜 人参 ブロccoli

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
上握りランチセット ¥2,000

Sushi 8 Pieces
握り寿司8貫

Tuna, Seabream, Fox jacopever, Amberjack, Scallop, Spot shrimp, Snow crab, Salmon roe
鮪 鯛 ソイ 平政 帆立貝 ポタンエビ ズワイ蟹 イクラ

Today's Simmered dish, Salad, Miso soup, Coffee
本日の煮物 サラダ 味噌汁 コーヒー

四季彩御膳 Shikisai-Gozen ¥1,450

3 kinds of Sashimi お造り3種 Grilled Herring with Salt 春練塩焼き Boiled Japanese mustard spinach with Cod roe 小松菜ナムルタラコのみせ

Deep-fried Aralia Sprout タラの芽天婦羅 Simmered Bamboo shoot 竹の子旨煮 Salmon jerky with Miso 鮭とば味噌和え

Simmered Asari cram with Soy sauce 浅利時雨煮 Simmered Chicken with Soup 地鶏白湯煮 Simmered Pork with Miso Flavor 豚肉味噌煮

Simmered Burdock wrapped in Conger eel 穴子八幡巻き旨煮 Bean curd おぼろ豆腐 Rice ,Miso soup ,Pickles 御飯 味噌汁 香の物

Grilled Scallop with Soy sauce 帆立照り焼き Boiled Udo with Beans Miso 山独活 大豆味噌 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 Tempura
Deep-fried Sillaginoid and Shrimp, Vegetables
鱈と海老の天婦羅 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

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。

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。