



urayama



Recommend 1.

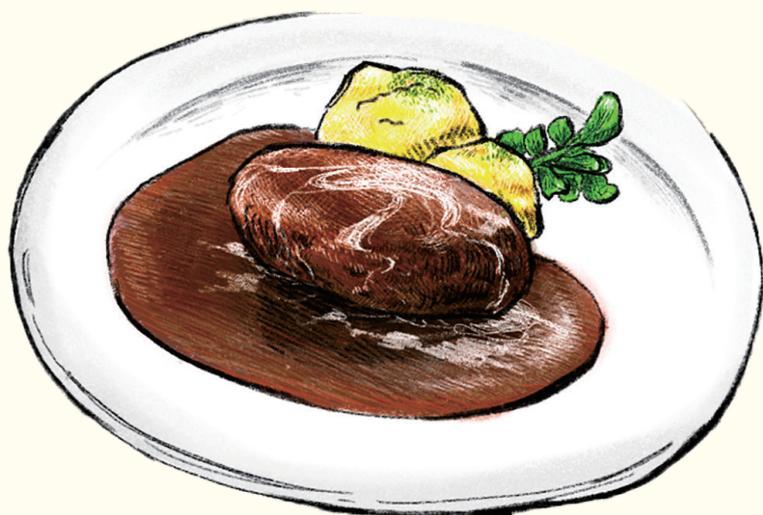


おすすめ

創作と季節の 串揚げ盛り合わせ

1,800

季節の食材やトリュフ、雲丹、キャビア、いくらなどの素材を贅沢に使用した常識にとられない創作串揚げ。サクサクの衣と、そのときどきでしか味わえない組み合わせをぜひご堪能ください。串の内容は変動致します。※串の詳細はスタッフまで。



おすすめ

京都亀岡七谷鴨と牛肉豚肉の ハンバーグ

特製デミグラスソースで 1,600

鴨、牛、豚の3種のお肉を使用した一味違う絶品ハンバーグ。特製デミグラスソースとのコラボレーションをお楽しみください。

RECOMMEND 1.



urayama



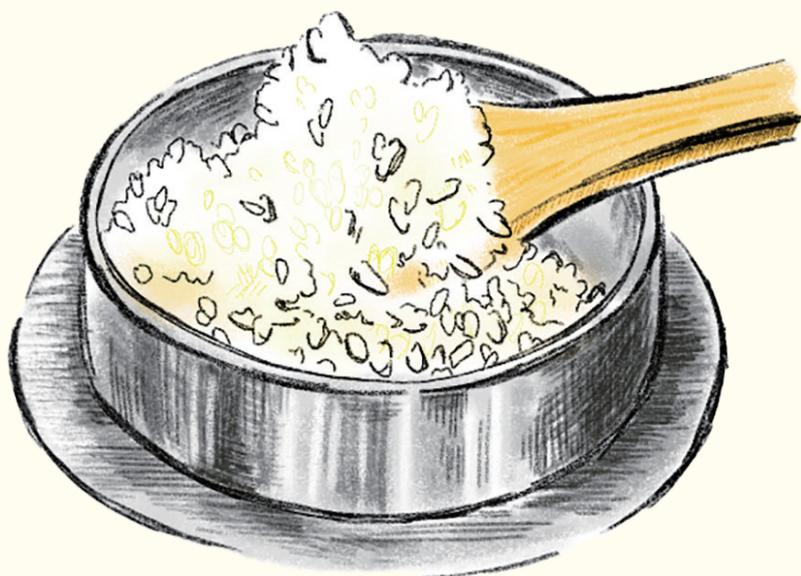
Recommend 2.



おすすめ

本日の鮮魚 フィヤバース 2,400

魚介類と香味野菜で煮込んだ贅沢なスープ。大きな魚介類がゴロゴロ入っているの、魚好きにはたまらない1品です。魚、海老、貝類の旨味が凝縮されたスープを最後の一滴まで、ぜひご堪能ください。



おすすめ

絶品!! 当店自慢のかまどで炊く ふっくら炊きたてご飯 400

urayamaに来たら”かまどで炊いた白ごはん”を食べずには帰れません!数回に分けて炊きあがるのでふっくらつつや炊きたての美味しさをぜひ。※お好みトッピングはスタッフまで
※炊き上がり時間は目安になります

【炊き上がり時間】1回目 20:00/2回目 22:00

Drink



RECOMMEND

urayamaでは旬のこだわりワインと日本酒をご用意しております。専用冷蔵庫からお好きなものをお選びください。※もしくはスタッフまで

WINE おすすめ

本日のグラスワイン 赤	600
本日のグラスワイン 白	600
ボトルワイン	4000~
シャンパン	4000~

SAKE おすすめ

日本酒 1合	詳しくはスタッフまで
グラス	詳しくはスタッフまで

BEER

生ビール(キリン一番搾り)	600
瓶ビール(キリンラガー)	650
柚子ビール	600
ノンアルコールビール(キリン零一)	500

HIGHBALL

ホワイトホース	500
白州ハイボール	800

FRUIT WINE

鳳凰美田もも酒	600
鶴梅ゆず酒	600
青谷梅酒	600

COCKTAIL

大人のジンバック	600
翠suiソーダ	600

FRUIT SOUR

生絞りレモン	600
生絞りミントレモン	600
生絞りグレープフルーツ	600
生絞りみかん	600
生絞りキウイ	600

SHOCHU

中々(麦)	600
佐藤(麦)	600
くじら(芋)	600
佐藤(芋)白	700
佐藤(芋)黒	700

ロック・水割り・緑茶割り・お湯割り

SOFT DRINKS

柚子ジュース	500
アルプスのこだわりぶどうジュース	500
信州混濁りんごジュース	500
ウーロン茶	400
ジンジャーエール	400
コーラ	400
オレンジジュース	400