

Lunch Courses

コースは2名様よりご注文下さい。



スペシャルランチコース

完熟トマトのアンサンブル ~夏の冷たい一品~

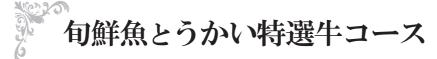
穴子のベニエ ~バルサミコソース~

夏とうもろこしの冷製スープ

季節の野菜を鉄板にて ~京都 久世茄子~

うかい特選牛サーロインステーキ 又は 黒毛和牛 赤身 ガーリックライス 季節のグラスデザート セレクトデザート

¥11,000



編鯵のマリネ ~青紫蘇のヴィネグレット~

海老のパピヨット~バジルのラビゴット~

夏とうもろこしの冷製スープ

鱸の香草焼き ~アメーラトマトのソース~

うかい特選牛サーロインステーキ ^{又は} 黒毛和牛 赤身 ガーリックライス 季節のグラスデザート

セレクトデザート

¥13,750



飽とうかい特選牛コース

編鯵のマリネ ~青紫蘇のヴィネグレット~

海老のパピヨット~バジルのラビゴット~

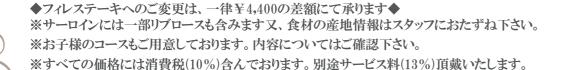
夏とうもろこしの冷製スープ

鮑の岩塩蒸し ~うかい亭スペシャリティ~

うかい特選牛サーロインステーキ 又は 黒毛和牛 赤身 ガーリックライス 季節のグラスデザート セレクトデザート

¥16,500







Grand Courses

コースは2名様よりご注文下さい。



縞鯵のマリネ ~青紫蘇のヴィネグレット~

本日のお薦めパスタ ~ 黒毛和牛のボロネーゼ~

夏とうもろこしの冷製スープ

季節野菜の一品 ~京都 久世茄子~

うかい特選牛 リブロースステーキ(100g) 又は 黒毛和牛 赤身 ~グリーンペッパーソース~

> 季節のグラスデザート セレクトデザート

> > ¥15,400

旬の味覚と うかい特選牛コース

アオリイカ 香味野菜のマリネ ~かぼすの香り~

サザエのオーブン焼き 二種の味わい ~小田原レモン・ブルギニヨンバター~

夏とうもろこしの冷製スープ

鱸の香草焼き ~アメーラトマトのソース~

うかい特選牛 サーロインステーキ 又は 黒毛和牛 赤身

ガーリックライス 又は 素麺

季節のグラスデザート

セレクトデザート

¥18,700

うかい亭スペシャリティ 鮑の岩塩蒸しディナーコース

> アオリイカ 香味野菜のマリネ ~かぼすの香り~

フォアグラのソテー 久世茄子と共に ~バニラ香る、スパイシーソース~

夏とうもろこしの冷製スープ

鮑の岩塩蒸し ~うかい亭スペシャリティ~

うかい特選牛 サーロインステーキ 又は 黒毛和牛 赤身

ガーリックライス 又は 素麺

季節のグラスデザート

セレクトデザート

¥24,200

ステーキディナーコースのみメインはソースで召し上がるスタイルになります。

◆フィレステーキへのご変更は、一律¥4,400の差額にて承ります◆
※サーロインには一部リブロースも含みます又、食材の産地情報はスタッフにおたずね下さい。
※お子様のコースもご用意しております。内容についてはご確認下さい。
※すべての価格には消費税(10%)含んでおります。別途サービス料(13%)頂戴いたします。

