

グランドコース

“旬”を味わうアミューズ・ブーシュ

Amuse-Bouche “seasonal dish”…blessings from the production area

毛蟹・キャビア

Hair Crab, Caviar

産地の恵み “野菜の逸品”

Seasonal vegetables using ingredients from all over Japan

季節の逸品

Seasonal Dish from chef's special

黒毛和牛の逸品

Black-haired Japanese beef from chef's special

うかいが厳選する極上“黒毛和牛”サーロイン

土佐備長炭にて火入れ

【匠のこだわり最高な火入れをお楽しみ下さい】

Charcoal grilled premium “Japanese Black beef” sirloin

本日のメのお食事

Today's final dish

出来立てバニラビーンズ香るアイスクリーム

オーストラリア産ジャラハニーと。

Freshly made vanilla ice cream

名物“肉匠”どら焼き 京都産抹茶

Special Japanese sweet and KYOTO Matcha tea

“余韻への導…”

各種食後のお酒 又は “幻のトアルコトラジャ”ドリップ淹れコーヒー

別途2640円頂戴致します。

Extra charge : Drip Caffee “TOARUKO TORAJA” --2640enn

仕入れの状況により事前の予告なく変更になる場合がございます。
The menu is subject to change without notice, depending on availability.