

Lunch Courses

Grand Courses

鉄板 ランチコース

Lunch Course Menu

アミューズ
Amuse

本日のオードブル
A dish from the chef

季節のスープ
Seasonal soup

イトヨリ みつば蒸し
Poached Sea bream

うかい特選牛サーロイン
Ukai Sirloin Steak

ガーリックライス
Fried Garlic Rice

アトリエデザート
Dessert

¥15,400

鉄板 鮑の岩塩蒸しランチコース

Ukai Steak & Abalone Course Menu

本日のオードブル
A dish from the chef

オマール海老 グリエ
Grilled Lobster

季節のスープ
Seasonal soup

-うかい亭スペシャリティ-
鮑の岩塩蒸し
Salt-Steamed Abalone

うかい特選牛サーロイン
Ukai Sirloin Steak

ガーリックライス
Fried Garlic Rice

アトリエデザート
Dessert

¥19,800

鉄板 ステーキディナーコース

Steak Dinner Course Menu

アミューズ
Amuse

本日のオードブル
A dish from the chef

生ハム サラダ
Raw ham salad

パスタ
お好みの一品お選びいただけます
Pasta

地蛤 クリームスープ
Clam Chowder

うかい特選牛リブロース
Ukai Ribloin Steak

アトリエデザート
Dessert

¥22,000

鉄板 スペシャルディナーコース

Special Dinner Course Menu

自家製スモークサーモン キャビア
A dish from the chef with Caviar

フォアグラ ポワレ
Pan-sauteed Foie gras

季節のスープ
Seasonal soup

-うかい亭スペシャリティ-
鮑の岩塩蒸し
Salt-Steamed Abalone

うかい特選牛サーロイン
Ukai Sirloin Steak

ガーリックライス
Fried Garlic Rice

アトリエデザート
Dessert

¥27,500

※一部リブロース含みます
※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(10%)頂戴いたします。

コースは2名様よりご注文ください