

Lunch Courses

コースは2名様よりご注文ください

薪焼きランチコース

Wood-fired Lunch Course Menu

生ハム サラダ
Salada

季節のスープ
Soupe

パスタ お好みの一品お選びいただけます
Pasta

メインディッシュ お好みの一品お選びいただけます
※メインのチョイスは皆様と一緒にお願いいたします

イベリコ豚
Iberian pork
¥9,900
平日限定

黒毛和牛
Ukai beef Steak
¥13,200

アトリエデザート
Dessert

※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。

Grand Courses

薪焼きディナーコース

Wood-fired Course Menu

シャルキュトリー
Charcuterie

薪焼き 旬野菜
Vegetables

パスタ お好みの一品お選びいただけます
Pasta

季節のスープ
Seasonal soup

※メインのチョイスは皆様と一緒にお願いいたします
あか牛 or 黒毛和牛
Ukai beef Steak

¥19,800

アトリエデザート
Dessert

※薪焼きを主としたコースです
※鉄板のお料理はございません

Lunch 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

鉄板魚介料理

Seafood

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

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

-うかい亭スペシャルティ-
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

Grand Courses

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

桜鯛 マリネ

Marinated Sakura Snapper

パスタ

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

料理長より本日のおすすめ
-キャビアを添えて-

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

-うかい亭スペシャルティ-
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

※当店で使用しておりますお米は全て令和6年度国産米です
※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。

メインをおひとり様お差額¥5,500にて厳選フィレにご変更致します
お差額¥6,600にて松坂牛サーロインにご変更致します
皆様ご一緒のコースをご注文ください