

Grand Courses

皆様ご一緒のコースをご注文ください

薪焼き

ディナーコース

Wood-fired Course Menu

炙りベーコン
シーザーサラダ
Salada

薪焼き 地蛤 アヒージョ
Clam

人参 スープ
Soupe

桜エビのパスタ
Shrimp pasta

あか牛サーロイン
or
うかい特選牛サーロイン
Ukai beef Steak

アトリエデザート
Dessert

¥19,800

オマール海老ディナーコース

Wood-fired Lobster Course Menu

炙りベーコン
シーザーサラダ
Salada

人参 スープ
Soupe

白魚のパスタ
Salangidae pasta

薪焼き 活オマール海老
Lobster

あか牛サーロイン
or
うかい特選牛サーロイン
Ukai beef Steak

アトリエデザート
Dessert

¥25,300

鉄板焼き

ステーキディナーコース

Steak Dinner Course Menu

アミューズ
Amuse

ホワイトアスパラガスのロースト
Roasted White Asparagus

桜鯛 マリネ
Marinated Sakura Snapper

桜エビのパスタ
Shrimp pasta

地蛤 クリームスープ
Clam Chowder

うかい特選牛リブローズ
Ukai Ribloin Steak

アトリエデザート
Dessert

¥22,000

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

※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