

# 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  
or  
ボロネーゼ  
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  
or  
ボロネーゼ  
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

本日のオードブル  
A dish from the chef

桜鯛 マリネ  
Marinated Sakura Snapper

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