

# Lunch Courses

皆様と一緒にコースをご注文ください

## 薪焼き

### 薪ランチコース

#### Wood-fired Lunch Course

生ハムシーザーサラダ  
～ 旬果実と共に ～

*Salad*

海老のレモンパスタ

*Lemon shrimp pasta*

季節のスープ

*Seasonal soup*

イベリコ豚

*Iberian pork*

黒毛和牛

*Ukai beef Steak*

アトリエデザート

*Dessert*

¥9,900  
平日限定

¥13,200

※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(13%)頂戴いたします。

### オマール海老ランチコース

#### Wood-fired Lobster Lunch Course

生ハムシーザーサラダ  
～ 旬果実と共に ～

*Salad*

釜揚げシラスのトマトパスタ

*White fish tomato pasta*

季節のスープ

*Seasonal soup*

薪焼き 活オマール海老

*Wood-grilled Lobster*

うかい特選牛ステーキ

*Ukai beef Steak*

アトリエデザート

*Dessert*

¥18,700

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

# Grand Courses

皆様ご一緒のコースをご注文ください

## 薪焼き

### 平日限定ディナーコース

#### Wood-fired Course Menu

アミューズ

*Amuse*

旬野菜 逸品

*Seasonal Vegetables*

初鱈 タタキ

*Seared Bonito*

季節のスープ

*Seasonal soup*

うかい特選牛サーロイン

*Ukai beef Steak*

アトリエデザート

*Dessert*

¥16,500

食前酒付き (ノンアルコール可)

### オマール海老ディナーコース

#### Wood-fired Lobster Course Menu

アミューズ

*Amuse*

旬野菜 逸品

*Seasonal Vegetables*

初鱈 タタキ

*Seared Bonito*

薪焼き 活オマール海老

*Wood-grilled Lobster*

季節のスープ

*Seasonal soup*

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

### 鮑ディナーコース

#### Wood-fired Abalone 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*

旬野菜 逸品

*Seasonal Vegetables*

初鱈 タタキ

*Seared Bonito*

薪焼き 活鮑

*Wood-grilled Abalone*

季節のスープ

*Seasonal soup*

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

※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(13%)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