

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

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

※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

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(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