

Lunch Courses

皆様ご一緒のコースをご注文ください

薪焼き

平日期間限定ランチコース *Wood-fired Lunch Course Menu*

アミューズ
Amuse

サラダニソワーズ
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

アトリエデザート
Dessert

¥9,900

薪ランチコース *Wood-fired Lunch Course Menu*

アミューズ
Amuse

サラダニソワーズ
Salad

海老のレモンパスタ
Lemon shrimp pasta

季節のスープ
Seasonal soup

うかい特選牛ステーキ
Ukai beef Steak

アトリエデザート
Dessert

¥13,200

薪 鮑ランチコース *Wood-fired Abalone Lunch Course Menu*

アミューズ
Amuse

サラダニソワーズ
Salad

釜揚げシラスのトマトパスタ
White fish tomato pasta

薪焼き 活鮑
Wood-grilled Abalone

季節のスープ
Seasonal soup

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(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

Grand Courses

皆様ご一緒のコースをご注文ください

薪焼き

平日期間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

鮮魚のマリネ
Marinated fresh fish

海老のレモンパスタ
Lemon shrimp pasta

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

薪 鮑ディナーコース

Wood-fired Dinner Course Menu

アミューズ
Amuse

旬野菜 逸品
Seasonal Vegetables

鮮魚のマリネ
Marinated fresh fish

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

¥19,800

薪スペシャルディナーコース

Wood-fired Special Course Menu

アミューズ
Amuse

ウナギの炭火焼き
Charbroiled Eel

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

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

¥24,200

※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。

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