

Lunch Courses

皆様ご一緒の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 Menu

アミューズ
Amuse

旬果実と生ハムのサラダ
Salad

パスタボロネーゼ
Pasta Bolognese

白いんげん豆のスープ
White bean 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

旬果実と生ハムのサラダ
Salad

パスタボロネーゼ
Pasta Bolognese

薪焼き 活鮑
Wood-grilled Abalone

タラバ蟹のスープ
King crab 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

寒ブリのマリネ

Marinated winter yellowtail

パスタボロネーゼ

Pasta Bolognese

白いんげん豆のスープ

White bean 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

寒ブリのマリネ

Marinated winter yellowtail

薪焼き 活鮑

Wood-grilled Abalone

タラバ蟹のスープ

King crab soup

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

料理長より本日のおすすめ

A dish from the chef

本日の前菜

Today's appetizer

薪焼き タラバ蟹

Wood-grilled King crab

パスタボロネーゼ

Pasta Bolognese

牛ホホ肉のパイ包みスープ

Beef cheek pie soup

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