

# Lunch Courses

皆様ご一緒のコースをご注文ください

## 鉄板焼き

### ランチコース

#### 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*

真鯛のヴァプール  
*Steamed Red Sea Bream*

うかい特選牛リブロース  
*Ukai Ribloin Steak*

アトリエデザート  
*Dessert*

¥15,400

※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。

### 鮑の岩塩蒸しランチコース

#### Ukai Steak & Abalone Course Menu

アミューズ  
*Amuse*

本日の前菜  
*Today's appetizer*

タラバ蟹のスープ  
*King crab soup*

-うかい亭スペシャリティー-  
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 or 季節の土鍋ご飯 (差額¥3,300)  
※お食事は皆様ご一緒の選択でお願い致します  
*Fried Garlic Rice or Seasonal clay pot rice*

アトリエデザート  
*Dessert*

¥19,800

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

## 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*

本日の前菜  
*Today's appetizer*

旬果実と生ハムのサラダ  
*Salad*

パスタボロネーゼ  
*Pasta Bolognese*

地蛤のクリームスープ  
*Clam cream soup*

うかい特選牛リブロース  
*Ukai Ribloin Steak*

アトリエデザート  
*Dessert*

¥22,000

※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。

### 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  
*A dish from the chef*

本日の前菜  
*Today's appetizer*

タラバ蟹のスープ  
*King crab 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 or 季節の土鍋ご飯(差額¥3,300)  
※お食事は皆様ご一緒の選択でお願い致します  
*Fried Garlic Rice or Seasonal clay pot rice*

アトリエデザート  
*Dessert*

¥27,500

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