

SEASONAL DINNER COURSE

アミューズ
Amuse

ホワイトアスパラガス ポッシュェ
Poached White Asparagus

季節のパスタ
Seasonal Pasta

鯛とウドのロースト
Roasted Sea Bream

人参のスープ
Potage Crécy

うかい特選牛サーロインステーキ
Ukai Premium Beef sirloin Steak

～ フィレステーキへの変更をお一人様 ¥4,400 の差額にて承ります～
Can be changed to Tenderloin Steak with Extra charge 4,400yen / per person

デザート & カフェ
Dessert and Cafe

¥14,300 /per person

CHEF'S SPECIAL DINNER COURSE

キャビアの逸品

Special Appetizer with Caviar

フォアグラ 筍 炭火焼

Charcoal grill Foie-Gras and Bamboo shoots

季節のパスタ

Seasonal Pasta

活オマール海老のグリエ

Grilled Lobster

人参のスープ

Potage Crécy

うかい特選牛サーロインステーキ

ホワイトアスパラガスを添えて

Ukai Premium Beef Sirloin Steak

Served with White Asparagus

～ ファイルステーキへの変更をお一人様 ¥4,400 の差額にて承ります ～

Can be changed to Tenderloin Steak with Extra change 4,400yen / per person

デザート & カフェ

Dessert and Cafe

¥18,700 /per person

 GRILL UKAI
MARUNOUCHI