

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

¥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 ポワレ
Foie-Gras and Bamboo shoots

季節のパスタ
Seasonal Pasta

鮑 炭火焼き
Charcoal-grilled Abalone

人参のスープ
Carrot Soup

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 change 4,400yen / per person

デザート & カフェ
Dessert and Cafe

¥18,700 /per person