

GRAND COURSES

各コースメニューは皆様一緒でお願い致します。

We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

グリルうかいコース

GRILL UKAI COURSE

アミューズ
Amuse

本日の前菜
Seasonal Appetizer

◆お好みのパスタを一品お選びください◆
Choice of Pasta

イワシトマトパスタ
Sardine Tomato Pasta

木の子 クリームパスタ
Mushroom Cream Pasta

うかい特選牛 ボロネーゼ
Ukai Premium Beef Bolognese

季節のスープ
Seasonal Soup

あか牛 ランプ
炭火ローストビーフ
Charcoal-Grilled Akaushi Rump Roast Beef

デザート・カフェ
Dessert & Coffee

¥12,100 / *per person*

シーズナル ディナーコース

SEASONAL DINNER COURSE

アミューズ
Amuse

◆お好みの前菜を一品お選び下さい◆
Choice of Appetizer

スモークサーモン マリネ
～ヴィオレマスタート～
Marinated Smoked Salmon

鯛 カルパッチョ
～熟成バルサミコ～
Sea Bream Carpaccio

うなぎ 秋茄子 グリエ
～赤ワインソース～
Grilled Eel with Eggplant

白麗茸 カツレツ
Bailingu Mushroom Cutlet

季節のスープ
Seasonal Soup

◆お好みのメインディッシュを一品お選び下さい◆
Choice of Main Dish

黒毛和牛サーロイン炭火焼き
Grilled Japanese Wagyu Sirloin

黒毛和牛ランプ炭火焼き
Charcoal-Grilled Japanese Wagyu Rump

黒毛和牛フィレ炭火焼き
Grilled Japanese Wagyu Tenderloin
(+¥3,300)

デザート・カフェ
Dessert & Coffee

¥14,300 / *per person*

シェフズスペシャルディナーコース

CHEF'S SPECIAL DINNER COURSE

アミューズ
Amuse

スモークサーモン マリネ
～ヴィオレマスタート～
Marinated Smoked Salmon

旬木の子 グリエ
Grilled Seasonal Mushroom

活オマール海老 グリエ
～トマト オリーブ～
Grilled Live Lobster

季節のスープ
Seasonal Soup

◆お好みのメインディッシュを一品お選び下さい◆
Choice of Main Dish

黒毛和牛サーロイン炭火焼き
Grilled Japanese Wagyu Sirloin

黒毛和牛ランプ炭火焼き
Charcoal-Grilled Japanese Wagyu Rump

黒毛和牛フィレ炭火焼き
Grilled Japanese Wagyu Tenderloin
(+¥3,300)

デザート・カフェ
Dessert & Coffee

¥18,700 / *per person*

天候によって食材が変更になる場合がございます。 予めご了承ください。
Ingredients are subject to change based on weather condition.

上記料金は消費税（10％）が含まれております。 別途サービス料（13％）を賜ります。
All prices include 10% tax and are subject to a 13% service charge.