# Grand Courses

皆様ご一緒のコースをご注文ください

## 鉄板ステーキディナーコース
*Steak Dinner Course Menu*

噴火湾北寄貝と冬野菜ローストの温かいサラダ
*Warm Salad of Funka Bay Surf Clams and Roasted Winter Vegetables*

冬真鱈と海老芋のフリット　～ソース・ショロンとハーブの香りで～
*Winter Cod and "Ebi-Imo" Yam Beignet with Herb-Scented Sauce Choron*

月光ゆり根とアンディーブのグラタン・ド・レギューム
*"Gekko" Edible Lily Bulb and Endive Vegetable Gratin*

白子のムニエル　潮の旨味と生姜の余韻
*Cod Milt Meunière in Clam and Ginger Broth*

うかい特選牛 黒毛和牛サーロイン
*Ukai Specially Selected Wagyu Sirloin*

ガーリックライス
*Fried Garlic Rice*

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7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。

## 鉄板スペシャルディナーコース
*Special Dinner Course Menu*

噴火湾北寄貝と冬野菜ローストの温かいサラダ
*Warm Salad of Funka Bay Surf Clams and Roasted Winter Vegetables*

白子と海老芋のフリット　～ソース・ショロンとハーブの香りで～
*Cod Milt and "Ebi-Imo" Yam Beignet with Herb-Scented Sauce Choron*

姫白菜のポトフ 芳醇な鴨のコンソメ
*Baby Chinese Cabbage Pot-au-Feu in Fragrant Duck Consommé*

鮃の塩釜蒸し　ムール貝の旨味を重ねたデュクレレ
*Salt-Crusted Steamed Turbot with Mussels Ducléré Sauce*

うかい特選牛 黒毛和牛サーロイン
*Ukai Specially Selected Wagyu Sirloin*

ガーリックライス または 蟹の土鍋ご飯（差額¥2, 200）
*Garlic rice or crab hot pot rice*

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。

# Grand Courses

皆様ご一緒のコースをご注文ください

## シーズナルデギュスタシオン
*Seasonal Degustation*

桜肉のタルタルステーキ　“タルタル・ド・シュヴァル”
*Tartare de Cheval*

白子のムニエルと白菜のロースト　ブールノワゼット
*Pan-Seared Cod Milt and Roasted Napa Cabbage with Beurre Noisette*

冬かぶのロースト　目の前で仕上げる優しいポタージュ
*Roasted Winter Turnip Potage Finished Tableside*

真鱈の塩釜蒸し　ムール貝の旨味を重ねたデュクレレ
*Salt-Crusted Steamed Turbot with Mussels Ducléré Sauce*

＜炭火で仕立てる　シェフ厳選のメインデッシュ＞
あか牛サーロイン　又は　仔羊のロースト
*”Chef's selection  Charcoal-Grilled”  Akaushi Beef or Roasted Lamb*

牛タンの赤ワイン煮込み 濃厚なシチュー仕立て
*Beef Tongue Braised in a Rich Red Wine Reduction*

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7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。

# Counter Dinner Course

## カウンター席 限定ディナーコース

一人のシェフがすべてのお客様のお料理を目の前で丁寧に焼き上げる、
カウンター席限定の鉄板焼きコースでございます。

ブロッコリーと黒毛和牛生ハム　ベルネーズの優しい酸味で
*Broccoli and Kuroge Wagyu Prosciutto with Béarnaise Sauce*

月光ゆり根とアンディーブのグラタン・ド・レギューム
*"Gekko" Edible Lily Bulb and Endive Vegetable Gratin*

姫白菜のポトフ 芳醇な鴨のコンソメ
*Baby Chinese Cabbage Pot-au-Feu in Fragrant Duck Consommé*

寒鱈の塩釜蒸し 豊かな冬野菜のエチュベ
*Salt-Crusted Winter Cod with Rich Winter Vegetable Étuve*

うかい特選牛 黒毛和牛サーロイン
*Ukai Specially Selected Wagyu Sirloin*

ガーリックライス
*Fried Garlic Rice*

デザート
*Dessert*

¥16, 500

※当店で使用しておりますお米は全て令和7年度国産米です。
※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。

### 【ご利用にあたって】

【お席のご案内】

ご案内は同時刻に最大3組様（1組につき3名様まで）
とさせていただいております。

【ご来店時間についてのお願い】

同時刻にご予約のお客様は
一斉にコースをスタートさせていただきます。
ご予約のお時間に合わせてご来店くださいますよう、
ご理解とご協力をお願い申し上げます。

【アレルギー・苦手な食材への対応について】

アレルギーや苦手な食材がございましたら、
ご予約時のご要望欄にご記入いただくか、
事前にお電話にてお気軽にお申し付けください。

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。