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

雲丹のロワイヤル　サフランの香り
Sea Urchin Royale

サーモンマリネとフレッシュいちじくのサラダ
Marinated Salmon and Fresh Fig Salad

旬の素材を愉しむ 季節のスープセレクション
Chef's Seasonal Soup Selection

愛媛産 もみじ鯛と秋蕪のブレゼ
Braised "Momoji-Dai" and Autumn Turnip

うかい特選牛サーロイン
Ukai Specially Selected Wagyu Sirloin

土鍋ご飯　秋の味覚 木の子
Mushroom "Donabe" Rice

デザート
Dessert

¥22, 000

スペシャルディナーコース
Special Dinner Course Menu

香り高い秋の贅沢　松茸のロワイヤル
Matsutake Mushroom Royale

戻り鰹のカルパッチョ～初秋の味覚を添えて～
Autumn Return Bonito Carpaccio

イトヨリダイのポワレ 芳醇なスープ・ド・ポワソン
Soup de Poisson Teppan-Seared Threadfin Bream

-うかい亭スペシャリティ-
鮑の岩塩蒸し　磯の香り豊かなブールブラン
Salt-Steamed Abalone

うかい特選牛サーロイン
Ukai Specially Selected Wagyu Sirloin

土鍋ご飯　秋の味覚 木の子
Mushroom "Donabe" 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。

※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。

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。

蓮根のロースト　赤柚子香るオランデーズ
Roasted Lotus Root with Red Yuzu Hollandaise

実りの秋キノコと厳選磯貝の温製サラダ
Autumn Mushroom and Selected Shellfish Salad

旬の素材を愉しむ 季節のスープセレクション
Autumn Mushroom and Selected Shellfish Salad

サーモンとムール貝のソテー ～爽やかなレモンバターソース～
Salmon and Mussel Teppanyaki with Refreshing Lemon Butter Sauce

うかい特選牛サーロイン
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。

Grand Courses

皆様ご一緒のコースをご注文ください

薪焼き

薪ディナーコース
Wood-fired Dinner Course Menu

蓮根のロースト　赤柚子香るオランデーズ
Roasted Lotus Root with Red Yuzu Hollandaise

サーモンマリネとフレッシュいちじくのサラダ
Marinated Salmon and Fresh Fig Salad

旬の素材を愉しむ 季節のスープセレクション
Chef's Seasonal Soup Selection

殻付き帆立の薪火グリル ～木の子を添えて～
Wood-Fired Grilled Scallops in the Shell with Mushrooms

うかい特選牛　あか牛の薪火焼き
Ukai Special Selection: Firewood-Grilled Akaushi Beef

土鍋ごぼうご飯　薪火 牛そぼろ
Fire-roasted beef minced meat "Donabe" Rice

デザート
Dessert

¥19, 800

※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。

薪スペシャルディナーコース
Wood-fired Special Course Menu

香り高い秋の贅沢　松茸のロワイヤル
Matsutake Mushroom Royale

戻り鰹のカルパッチョ～初秋の味覚を添えて～
Autumn Return Bonito Carpaccio

旬の素材を愉しむ 季節のスープセレクション
Chef's Seasonal Soup Selection

北海道噴火湾 北寄貝の薪火グリル ～木の子を添えて～
Fire-Grilled Surf Clams & Mushrooms

うかい特選牛　あか牛の薪火焼き
Ukai Special Selection: Firewood-Grilled Akaushi Beef

土鍋ごぼうご飯　薪火 牛そぼろ
Fire-roasted beef minced meat "Donabe" Rice

デザート
Dessert

¥24, 200

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。