

# 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.

## GRILL UKAI MARUNOUCHI 10周年特別コース

料理長より本日のお勧め  
Chef's Recommended Appetizer

フォアグラとシャラン鴨  
Roasted Foie gras & Challandais Duck

真鯛と冬かぶのナージュ  
Sauteed Bream & Turnip

タラバ蟹とオレンジ白菜のグリユ  
Grilled King Crab & Orange Chinese Cabbage

黒毛和牛の炭火焼き  
～フィレとサーロイン 二種の味わい～  
Grilled Kuroge Wagyu Fillet & Sirloin

デザート  
Dessert

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

¥16500/per person

## CHEF'S SPECIAL COURSE

料理長より本日のお勧め  
Chef's Recommended Appetizer

寒平目のフリット  
～海老芋とカラスミ～  
Fried Flounder

フォアグラと冬かぶのグリユ  
Foie gras & Grilled Turnip

オマール海老のパスタ  
Lobster Pasta

黒毛和牛とあか牛の炭火焼き  
～二種サーロインの盛り合わせ～  
Grilled Sirloin Kuroge Wagyu & Akaushi

デザート  
Dessert

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

¥13200/per person

## STEAK DINNER COURSE

寒ブリのタタキ  
～カラフル大根のサラダ仕立て～  
Yellowtail Salad

アンコウと海老芋のロースト  
Roasted Anglerfish & Taro

タラバ蟹のクリームスープ  
Crab Cream Soup

イベリコ豚の香草焼き  
Iberian Pork inside salt crut

(お好きなメインをお選びいただけます)  
Please choose the one you like among those.

USサーロインの  
炭火焼き  
Grilled US Sirloin  
¥7700/per person

あか牛サーロインの  
炭火焼き  
Grilled Akaushi Sirloin  
¥9900/per person

黒毛和牛フィレの  
炭火焼き  
Grilled Kuroge Wagyu Fillet  
¥13200/per person

デザート  
Dessert

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

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(10%)を賜ります。

All prices include 10% tax and are subject to a 10% service charge.

# LUNCH COURSES

各コースメニューは皆様ご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.

## LUNCH COURSE

※平日のみの提供と  
させていただきます

アミューズ  
Amuse

本日の前菜  
Today's Appetizer

本日のメインディッシュ  
Today's Maindish

グラスデザート  
Dessert

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

¥3850/per person

## SPECIAL LUNCH COURSE

アミューズ  
Amuse

～お好きな前菜を1品お選び下さい～  
Please choose the one you like among those.

寒ブリのタタキ  
～カラフル大根のサラダ仕立て～  
Yellowtail Salad

寒平目のフリット  
～海老芋を添えて～  
Fried Flounder

本日の前菜  
Today's Appetizer

季節のスープ  
Seasonal Soup

～お好きなメインディッシュを1品お選び下さい～  
Please choose the one you like among those.

バベットステーキ  
Bavette Steak

イベリコ豚のグリエ  
Grilled Iberian Pork

本日の鮮魚  
Today's Seafood

グラスデザート  
Dessert

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

¥4950/per person

## GRILL UKAI COURSE

料理長が厳選した旬の食材とフォアグラ、黒毛和牛や  
オマール海老の炭火焼きがお楽しみいただけるコースです

アミューズ  
Amuse

フォアグラのポワレ  
Sautéed Foie gras

季節のスープ  
Seasonal Soup

～お好きなメインディッシュを1品お選び下さい～  
Please choose the one you like among those.

黒毛和牛サーロインの  
炭火焼き  
Grilled Kuroge Wagyu

オマール海老の  
炭火焼き  
Grilled Lobster

黒毛和牛のビーフシチュー  
Kuroge Wagyu Beef Stew

グラスデザート  
Dessert

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

¥6930/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。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(10%)を賜ります。  
Ingredients are subject to change based on weather condition. All prices include 10% tax and are subject to a 10% service charge.