

# GRAND COURSES

## Seasonal Course

料理長より本日のお薦め

ウズラ フォアグラ アンクルート

旬 スープ

北寄貝 色々な木ノ子 サラダ

甘鯛 蓮根 銀杏

オマール海老  
¥ 15,400

厳選牛サーロイン  
¥ 19,800

厳選牛フィレ へご変更の場合  
¥4,400の差額にて承ります

田村牛ランプ  
¥ 17,600

♫ の一品

デザート 2 種

## スペシャルコース

料理長より本日のお薦め

締めたて オマール海老のロースト

キャビアのカルボナーラ

牛タン 木ノ子 ポッシュェ

旬 スープ

うかい亭 鮑

厳選牛サーロイン  
¥ 25,300

厳選牛フィレ へご変更の場合  
¥4,400の差額にて承ります

極上牛サーロイン  
¥ 29,700

極上牛フィレ へご変更の場合  
¥4,400の差額にて承ります

厳選牛2種の味わい [サーロイン&フィレ]

\*2名様以上からのご注文に限ります。

¥ 27,500

極上牛サーロイン&フィレ へご変更の場合  
¥4,400の差額にて承ります

♫ の一品

デザート 2 種

当店で使用しているお米は、全て令和1年度国産米です。  
天候によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承下さい。

表記料金には消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(10%)を賜ります。