

グランドコース

“うかいの秀逸品” 特製肉豆腐
“Ukai's special” stewed Japanese beef and homemade Tofu

産地の恵み “玉蜀黍”
Seasonal vegetables “Corn”

極上黒毛和牛タルタル・キャビア
Japanese black beef steak tartar with rice, caviar

季節の逸品
Seasonal dish from chef's special

黒毛和牛の逸品
Japanese Black beef from chef's special

うかいが厳選する極上“黒毛和牛”サーロイン
土佐備長炭にて火入れ
【匠のこだわり最高な火入れをお楽しみ下さい】
Charcoal grilled premium “Japanese Black beef” sirloin

本日のメのお食事
Today's final dish

出来立てバニラビーンズ香るアイスクリーム
オーストラリア産ジャラハニーと。
Freshly made vanilla ice cream

名物“肉匠”どら焼き 京都産抹茶
Special Japanese sweet and KYOTO Matcha tea

“余韻への導…”

各種食後のお酒 又は “幻のトアルコトラジャ”ドリップ淹れコーヒー

別途2640円頂戴致します。

Extra charge : Drip Caffee “TOARUKO TORAJA” --2640yen

仕入れの状況により事前の予告なく変更になる場合がございます。
The menu is subject to change without notice, depending on availability.