

SEASONAL DINNER COURSE

毛蟹のジュレ
Hairy crab jelly

トロ茄子のロースト
Roasted Eggplant

オマール海老グリエ オレンジ
Grilled Lobster , Orange

炭焼き鰻 グリーンアスパラガス
Charcoal-grilled eel , Green Asparagus

とうもろこしのスープ
Corn soup

うかい特選牛サーロインステーキ
Ukai Premium Beef Sirloin Steak

～ ファイルステーキへの変更をお一人様 ¥4,400 の差額にて承ります ～
Can be changed to Tenderloin Steak with Extra change 4,400yen / per person

デザート & カフェ
Dessert and Cafe

¥14,300 /per person

CHEF'S SPECIAL DINNER COURSE

毛蟹のジュレ
Hairy crab jelly

穴子フリット どうもろこしのスープ
Conger Fritto , Corn soup

オマール海老グリエ オレンジ
Grilled Lobster , Orange

鮑のムニエル グリーンアスパラガス
Abalone meuniere , Green Asparagus

冷製トマトパスタ
Cold Tomato Pasta

うかい特選牛サーロインステーキ
Ukai Premium Beef Sirloin Steak

～ フィレスステーキへの変更をお一人様 ¥4,400 の差額にて承ります ～
Can be changed to Tenderloin Steak with Extra change 4,400yen / per person

デザート & カフェ
Dessert and Cafe

¥18,700 /per person