

夏の神戸牛 特別コース  
~神戸牛 黒鮑 伊勢海老~  
**Special KOBE Beef Course**  
*KOBE Beef, Abalone, Spiny Lobster*

¥ 55,000 / per person

“日本が誇る最高食材”を特別コースにてご用意致します

※ 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.

伊勢海老の香草蒸し  
**Steamed Spiny Lobster with Heabs**

黒鮑 2種の味わい  
(ステーキ, ポッシュェ)  
**Two types of Abalone Dishes**

夏野菜のジュレ  
**Seasonal Vegetable Jelly**

神戸牛 カルパッチョ 黒トリュフ  
**KOBE Beef Carpaccio with Black Truffle**

伊勢海老 炭火焼き  
**Charcoal-grilled Spiny Lobster**

神戸牛 コンソメスープ  
**KOBE Beef Consomme Soup**

神戸牛 サーロインステーキ  
**KOBE Beef Sirloin Steak**

表参道うかい亭 特製カレー  
**Beef Curry**

デザート  
**Dessert**

~ソムリエお薦め~  
**ペアリングコース**  
**Pairing Course**

¥ 22,000 / per person

特別コースに合わせ、ソムリエが厳選したワイン、日本酒をご用意致します。

料理とお飲み物を楽しみたい方にお薦めの内容となっております。

*You can enjoy wine and sake carefully selected by the sommelier to match the food.*

◆ルイナール ブラン・ド・ブラン◆  
**Ruinart Blanc de Blanc**

シャンパーニュメゾンとして1729年に誕生した歴史ある名門ルイナール  
バランスよく長い余韻があり、しなやかなシャンパーニュ

◆瀬祭 純米大吟醸 磨き二割三分◆  
**Dassai jyunmaidaiginnjyou 23**

山口県岩国市 旭酒造  
極限まで磨いた山田錦を使用し、華やかな香りと甘み  
余韻をお楽しみいただける一杯

◆2022 甲州 醸し オレンジワイン◆  
**2022 KOUSHU Orange Wine**

山梨県甲州市 マンズワイン  
色づきよい甲州種の葡萄をセレクトし、渋みと自然な甘さの  
バランスが良い、華やかな香りのワイン

◆2012 ドメヌ・ド・シュバリエ ブラン◆  
**2012 Domaine de Chevalier Blanc**

グラブ地区で最も評価の高いシャトー  
上品で豊かな果実味を堪能でき、深みとコクが魅力のワイン

◆2015 ルーチェ◆  
**2015 Luce**

20世紀を代表する醸造家により設立されたルーチェ・デッラ・ヴィーテ  
しっかりとした骨格があり、タンニンもエレガント  
余韻も長く続くプレミアムワイン

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。  
*A 10% service charge will be added to the 10% tax-included charge listed here.*