

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 キャビア
Spiny Lobster with Caviar

黒鮑 ステーキ
Sauteed Abalone

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

虎魚 神戸牛 コンソメ
Stingfish KOBE Beef Consomme

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 ドメーヌ・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.