

GRAND COURSES

各コースメニューは皆様と一緒にお願い致します。

We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

SEASONAL DINNER COURSE

アミューズ
Amuse

旬の野菜料理
Seasonal Vegetable

カンパチのマリネ
Marinated Amberjack

鮑のムニエル
Abalone Meuniere

季節のスープ
Seasonal Soup

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

～フィレ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 charge 4,400yen / per person

デザート & カフェ
Dessert and Cafe

¥14,300 /per person

CHEF'S SPECIAL DINNER COURSE

アミューズ
Amuse

鮑のフリット
Abalone Fritto

燻製シマアジのマリネ
Marinated Smoked Striped Horse Mackerel

活オマール海老のグリユ
Grilled Lobster

季節のスープ
Seasonal Soup

うかい特選牛ランプ・サーロイン 2種のステーキ
Ukai Premium Beef Rump Steak , Sirloin Steak

～フィレステーキへの変更をお一人様 ¥5,500 の差額にて承ります～
Can be changed to Tenderloin Steak with Extra charge 5,500yen / per person

デザート & カフェ
Dessert and Cafe

¥18,700 /per person

天候によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。上記料金は消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(10%)を賜ります。
Ingredients are subject to change based on weather condition. All prices include 10% tax and are subject to a 10% service charge.