

GRAND COURSES

各コースメニューは皆様ご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.

SEASONAL DINNER COURSE

本日の旬魚介のサラダ
Today's seasonal seafood salad

真狩村ポロネギのグラチネ
Leek from "Makkari village" Gratine

ムール貝の白ワイン蒸し
Mussels steamed in white wine

栗のスープ
Australian Mountain Chestnut Soup

黒マイタケのパスタ
Black Maitake mushroom pasta

うかい特選牛サーロインの炭火焼き
Charcoal grilled Ukai Premium Beef Sirloin

ハッシュドビーフ
Hashed beef

デザート & カフェ
Dessert and Cafe

¥14,300 /per person

CHEF'S SPECIAL DINNER COURSE

本日の旬魚介のサラダ
Today's seasonal seafood salad

黒マイタケのラゲー
Roasted black maitake mushrooms served with consommé

もみじ鯛のアンクルート
Autumn leaves Sea bream enveloped in pie and grilled

栗のスープ
Australian Mountain Chestnut Soup

松茸のパスタ
Matsutake mushroom pasta

うかい特選牛サーロインの炭火焼き
Charcoal grilled Ukai Premium Beef Sirloin

ハッシュドビーフ
Hashed beef

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.