

平日限定

コースは2名様よりご注文ください

Lunch Courses

薪焼きランチコース

Wood-fired Lunch Course Menu

生ハム サラダ

Salada

季節のスープ

Soupe

パスタ お好みの一品お選びいただけます

桜海老クリーム ボロネーゼ

釜揚げシラスとトマト

メインディッシュ お好みの一品お選びいただけます

※メインのチョイスは皆様と一緒にお願いいたします

イベリコ豚

Iberian pork

¥9,900

黒毛和牛

Ukai beef Steak

¥13,200

アトリエデザート

Dessert

Grand Courses

薪焼きディナーコース

Wood-fired Course Menu

シャルキュトリー

Charcuterie

薪焼き 旬野菜

Vegetables

パスタ お好みの一品お選びいただけます

桜海老クリーム ボロネーゼ

釜揚げシラスとトマト

パイ包み スープ

Soup in Put Pastry

※メインのチョイスは皆様と一緒にお願いいたします

あか牛 or 黒毛和牛

Ukai beef Steak

¥19,800

アトリエデザート

Dessert

※産地情報はスタッフにおたずね下さい。

※お子様のコースもご用意しております。内容についてはご確認下さい。

※すべての価格には消費税(10%)含んでおります。別途サービス料(10%)頂戴いたします。

※薪焼きを主としたコースです ※鉄板のお料理はございません

Lunch Courses

Grand Courses

コースは2名様よりご注文ください

鉄板 ランチコース
Lunch Course Menu

鉄板 鮑の岩塩蒸しランチコース
Ukai Steak & Abalone Course Menu

鉄板 ステーキディナーコース
Steak Dinner Course Menu

鉄板 スペシャルディナーコース
Special Dinner Course Menu

アミューズ
Amuse

本日のオードブル
A dish from the chef

アミューズ
Amuse

自家製スモークサーモン キャビア
A dish from the chef with Caviar

木の子 フリット
Deep-fried mushrooms

オマール海老 グリエ
Grilled Lobster

木の子 フリット
Deep-fried mushrooms

フォアグラ ポワレ
Pan-sauteed Foie gras

栗 スープ
Chestnut soup

栗 スープ
Chestnut soup

生ハム サラダ
Raw ham salad

パイ包み スープ
Soup in Put Pastry

紅葉鯛 燕 ナージュ
Poached Sea bream

-うかい亭スペシャルティ-
鮑の岩塩蒸し
Salt-Steamed Abalone

本日のパスタ
お好みの一品お選びいただけます
Pasta

-うかい亭スペシャルティ-
鮑の岩塩蒸し
Salt-Steamed Abalone

うかい特選牛サーロイン
Ukai Sirloin Steak

うかい特選牛サーロイン
Ukai Sirloin Steak

地蛤 クリームスープ
Clam Chowder

うかい特選牛サーロイン
Ukai Sirloin Steak

ガーリックライス
Fried Garlic Rice

ガーリックライス
Fried Garlic Rice

うかい特選牛リブロース
Ukai Ribloin Steak

ガーリックライス
Fried Garlic Rice

アトリエデザート
Dessert

アトリエデザート
Dessert

アトリエデザート
Dessert

アトリエデザート
Dessert

¥15,400

¥19,800

¥22,000

¥27,500

※一部リブロース含みます
※産地情報はスタッフにおたずね下さい。
※お子様のコースもご用意しております。内容についてはご確認下さい。
※すべての価格には消費税(10%)含んでおります。別途サービス料(10%)頂戴いたします。