

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

コースは2名様よりご注文ください

Grand Courses

鉄板 ランチコース

Lunch Course Menu

アミューズ
Amuse

本日のオードブル
A dish from the chef

栗 スープ
Chestnut soup

真鯛 冬燕 ナージュ
Poached Sea bream

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

アトリエデザート
Dessert

¥15,400

鉄板 鮑の岩塩蒸しランチコース

Ukai Steak & Abalone Course Menu

本日のオードブル
A dish from the chef

オマール海老 グリエ
Grilled Lobster

栗 スープ
Chestnut soup

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

うかい特選牛サーロイン
Ukai Sirloin Steak

ガーリックライス
Fried Garlic Rice

アトリエデザート
Dessert

¥19,800

鉄板 ステーキディナーコース

Steak Dinner Course Menu

アミューズ
Amuse

本日のオードブル
A dish from the chef

生ハム サラダ
Raw ham salad

パスタ
お好みの一品お選びいただけます
Pasta

地蛤 クリームスープ
Clam Chowder

うかい特選牛リブロース
Ukai Ribloin Steak

アトリエデザート
Dessert

¥22,000

鉄板 スペシャルディナーコース

Special Dinner Course Menu

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

フォアグラ ポワレ
Pan-sauteed Foie gras

パイ包み スープ
Soup in Put Pastry

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

うかい特選牛サーロイン
Ukai Sirloin Steak

ガーリックライス
Fried Garlic Rice

アトリエデザート
Dessert

¥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。