

# 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

## 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

ガーリックライス  
Fried Garlic Rice

アトリエデザート  
Dessert

¥19,800

# Grand Courses

## 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

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。