

URUIMI

2024.3.19 - 23

Collaboration dinner with Aonosushi



松坂牛ヒレコース

25,000 円(税込み)

3月19、20、21、22、23 限定のコース。

4日間だけ松坂牛ヒレを入れた特別コースです。

20食限定ですので、お早めのご予約お待ちしております。

当日は魚介類等の提供が御座います。アレルギー、苦手食材等御座いましたらお知らせ下さい。

※サービス料別途10%を頂戴いたします。 ※仕入れの状況により食材・メニューに変更がある場合がございます。

くらげ

2024.5.13

Collaboration dinner with Aonosushi



蒼の鮭コラボディナー 20,000円(税込み)

当日は19時より一斉スタートとなります。

当日は、お鮭に合う日本酒も取り揃えて御座います。

半個室席は4名様よりご予約お願い致します。

当日は魚介類等の提供が御座います。アレルギー、苦手食材等御座いましたらお知らせ下さい。

※サービス料別途10%を頂戴いたします。 ※仕入れの状況により食材・メニューに変更がある場合がございます。

URUCHI

2024.5.12

Mother's day Dinner course



母の日ディナーコース 10,000円(税込み)

5月12日限定。母の日ディナー特別コース。

デザート時にお店からカーネーションをプレゼントさせていただきます。

デザートプレートの希望がございましたら20文字程度なら可能です。

全7品のフルコース。名物トリュフすき焼きもご提供させていただきます。

日頃の感謝を肉料理ウルイチのお料理と共に素敵な時間をお過ごし下さい。

当日は魚介類等の提供が御座います。アレルギー、苦手食材等御座いましたらお知らせ下さい。

※サービス料別途10%を頂戴いたします。 ※仕入れの状況により食材・メニューに変更がある場合がございます。

URUICHI

2024.6.4

Al solito posto collaboration dinner



肉料理 URUICHI と

アル・ソリートポストコラボディナー 20,000 円(税込み)

肉料理 URUICHI とアル・ソリートポストのコラボディナー。

18 時 30 分開演 19 時食事スタートになります。

半個室は4名でのご予約にさせていただきます。

浜松イタリアンの巨匠、高木シェフと URUICHI 林のコラボディナー。

旬の魚貝、特選黒毛和牛などをイタリアンと URUICHI の料理でおもてなしさせていただきます。

当日は、甲殻類、生系のお肉の提供も御座います。苦手、アレルギー等が御座いましたらお知らせ下さい。

※サービス料別途 10% を頂戴いたします。 ※仕入れの状況により食材・メニューに変更がある場合がございます。