

Grand Courses

コースは2名様よりご注文下さい。

うかい亭スペシャルコース

セレクトオードブル

(サヨリのマリネ / 才巻海老のマリネ / アイナメのポワレ)

グリーンピースの冷製スープ

フランス産ホワイトアスパラガスのポッシュェ “ミモザ風”

うかい亭スペシャリティー 鮑の岩塩蒸し

うかい厳選牛サーロインステーキ

ガーリックライス 又は そうめん

デザート・コーヒー

¥19,440

旬の味覚と うかい特選牛コース

セレクトオードブル

(サヨリのマリネ / 才巻海老のマリネ)

グリーンピースの冷製スープ

フランス産ホワイトアスパラガスのポッシュェ “ミモザ風”

春貝のナージュ

うかい特選牛サーロインステーキ

ガーリックライス 又は そうめん

デザート・コーヒー

¥16,200

うかい特選牛コース

季節のオードブル

フォアグラと竹の子のロースト

新玉葱の冷製スープ

桜鯛の海藻蒸し

うかい特選牛サーロインステーキ

ガーリックライス 又は そうめん

デザート・コーヒー

¥12,960

※サーロインには一部リブローズも含まれます又、食材の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(8%)含んでおります。別途サービス料(10%)頂戴いたします。

HACHIOJI *U*kai-tei

Lunch Courses

コースは2名様よりご注文下さい。

※ うかい厳選牛にグレードアップをご希望の場合は別途¥2,590~の差額にてご用意いたします。

うかい特選牛コース

季節のオードブル

フォアグラと竹の子のロースト

新玉葱の冷製スープ

桜鯛の海藻蒸し

うかい特選牛サーロインステーキ

ガーリックライス

デザート・コーヒー

¥12,960

スペシャルランチコース

桜鯛と春野菜のマリネ

季節のスープ

蛤と竹の子のナージュ

うかい特選牛サーロインステーキ

ガーリックライス

デザート・コーヒー

¥9,720

ランチコース

小ヤリイカのグリエ

ホワイトアスパラガスのサラダ

季節のスープ

うかい特選牛ランプステーキ

食事(御飯・お味噌汁)

デザート・コーヒー

¥7,020

※サーロインには一部ブロースも含まれます又、食材の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(8%)含んでおります。別途サービス料(10%)頂戴いたします。

HACHIOJI *U*kai-tei

A la Carte アラカルトメニュー

～鉄板料理～

黒毛和種ステーキ

黒毛和種うかい厳選牛	サーロイン	200g	¥17,280
	テンダーロイン	150g	¥14,580
	Tボーン	300g	¥25,920
黒毛和種うかい特選牛		500g	¥43,200
	サーロイン	200g	¥10,800
	テンダーロイン	150g	¥9,720
	ランプ	150g	¥6,480

※サーロインには一部リブロースも含まれます。

魚介

舌平目	¥3,020	車海老	¥4,320
蛤(2ヶ)	¥3,460	オマール海老	¥7,560
桜鯛	¥3,670	伊勢海老(250g)	¥8,640
		鮑(130g)	¥8,640

焼き野菜

菜の花	¥1,300	竹の子(1本)	¥1,620
天豆	¥1,400	フランス産 ホワイトアスパラガス(2本)	¥2,480

～一品料理～

オードブル

サヨリと春野菜のマリネ	¥3,460
才巻海老のサラダ仕立て	¥3,460
フォアグラと竹の子のロースト	¥3,670

スープ

新玉葱の冷製スープ	¥1,080
新じゃがいものスープ	¥1,080
グリーンピースの冷製スープ	¥1,620

サラダ

サラダパナッシェ	¥1,300
冷製ホワイトアスパラガスのサラダ	¥2,160
シーザーサラダ	¥2,160

食事

ガーリックライス	¥1,620
そうめん	¥1,080

※産地情報はスタッフにおたずね下さい。

※すべての価格には消費税(8%)含んでおります。別途サービス料(10%)頂戴いたします。