

GRAND COURSES

スペシャルコース *Special Course*

¥ 29,160 / *per person*

毛蟹とキャビアのジュレ
Hairy Crab Marinated with Caviar in Jelly

筒焼き鰻と旬野菜
Eel Charcoal-Grilled with Seasonal Vegetables

オマール海老の炭火焼き
Lobster Charcoal-Grilled

うかい亭スペシャリティー 鮑の岩塩蒸し
Ukai-tei's Specialty Abalone Steamed

順才そうめん
Japanese Cold Noodles with Water Shield

うかい極上牛サーロインステーキ
Ukai Best Quality Beef Sirloin Steak

鮎の土鍋ご飯
Steamed Rice with Ayu

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に
Coffee or Tea with Baked Confectionery

鮑とうかい厳選牛コース *Abalone & Ukai Selected Beef Course*

¥ 24,840 / *per person*

毛蟹のジュレ
Hairy Crab Marinated in Jelly

フォアグラのロースト
Foie gras Roasted

季節の冷製スープ
Seasonal Soup (Served Cold)

うかい亭スペシャリティー 鮑の岩塩蒸し
Ukai-tei's Specialty Abalone Steamed

順才そうめん
Japanese Cold Noodles with Water Shield

うかい厳選牛サーロインステーキ
Ukai Selected Beef Sirloin Steak

穴子の土鍋ご飯
Steamed Rice with Conger Eel

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に
Coffee or Tea with Baked Confectionery

表参道うかい亭コース *Omotesandou Ukai-Tei Course*

¥ 19,440 / *per person*

アミューズ
Amuse

イサキのグリエ
Grunt Charcoal-Grilled

季節の冷製スープ
Seasonal Soup (Served Cold)

本日の鉄板魚介料理
Seasonal Seafood for Today

うかい厳選牛サーロインステーキ
Ukai Selected Beef Sirloin Steak

お食事
Meal

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に
Coffee or Tea with Baked Confectionery

天候によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。
Ingredients are subject to change based on weather condition.

お肉のグレードアップをご希望の場合は、別途4,320円の差額にてご用意致します。
If you would like an upper-grade beef, extra fee of 4,320 Yen will be charged.

当店で使用しているお米は、全て平成29年度国産米です。

All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2017.

表記料金には消費税(8%)が含まれております。別途サービス料(10%)を賜ります。
A 10% service charge will be added to the 8% tax-included charge listed above.

LUNCH COURSES

スペシャルランチコース *Special Lunch Course*

¥12,960/ *per person*

間八のマリネ
Greater Amberjack Marinated

季節の冷製スープ
Seasonal Soup (Served Cold)

オマール海老のポワレ
Lobster Sauteed

うかい特選牛サーロインステーキ
Wagyu-Beef Sirloin Steak

お食事
Meal

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に
Coffee or Tea with Baked Confectionery

ステーキランチコース *Steak Lunch Course*

¥9,720 / *per person*

ボタン海老のジュレ
Small Prawn Marinated in Jelly

季節の冷製スープ
Seasonal Soup (Served Cold)

スズキのポワレ
Sea Bass Sauteed

うかい特選牛サーロインステーキ
Wagyu-Beef Sirloin Steak

お食事
Meal

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に
Coffee or Tea with Baked Confectionery

ランチコース *Lunch Course*

¥7,020 / *per person*

本日の前菜
Chef's Pick for Today

季節の冷製スープ
Seasonal Soup (Served Cold)

うかい特選牛サーロインのポワレ
Wagyu-Beef Sirloin Sauteed

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に
Coffee or Tea with Baked Confectionery

天候によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。
Ingredients are subject to change based on weather condition.

お肉のグレードアップをご希望の場合は、別途4,320円の差額にてご用意致します。
If you would like an upper-grade beef, extra fee of 4,320 Yen will be charged.

当店で使用しているお米は、全て平成29年度国産米です。

All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2017.

表記料金には消費税(8%)が含まれております。別途サービス料(10%)を賜ります。
A 10% service charge will be added to the 8% tax-included charge listed above.