

Lunch Courses

ランチコース

¥7,150

本日の前菜

冬野菜のタジン

カルボナーラ
～イバリコ豚のスモーク～

牛フィレのポワレ

デザート・コーヒー

スペシャルランチコース

¥9,900

本日の前菜

オニオングラタンスープ

帆立貝と木の子のポワレ

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

あざみ野コース

¥11,000

彩り冬野菜と牛テールのタジン

小ヤリイカのグリエ

牛フィレのロースト

あざみ野うかい亭 ブイヤベース

食事

デザート・コーヒー

グルマンコース

¥13,200

彩り冬野菜と牛テールのタジン

小ヤリイカのグリエ

牛フィレのロッシェニ

あざみ野うかい亭 ブイヤベース

食事

デザート・コーヒー

※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。

AZAMINO Ukaitei

Grand Courses

あざみ野コース

¥11.000

彩り冬野菜と牛テールのタジン

小ヤリイカのグリエ

牛フィレのロースト

あざみ野うかい亭 ブイヤベース

食事

デザート・コーヒー

グルマンコース

¥13.200

彩り冬野菜と牛テールのタジン

小ヤリイカのグリエ

牛フィレのロッシェニ

あざみ野うかい亭 ブイヤベース

食事

デザート・コーヒー

旬の味覚と
うかい特選牛のコース

¥16.500

真ダラと白子の逸品

殻付き帆立貝のオープン焼き

牛テールのコンソメスープ

メバルの香草焼き

うかい特選牛ステーキ
サーロイン・ランプ

ガーリックライス 又は そうめん

デザート・コーヒー

スペシャルディナーコース

¥19.800

真ダラと白子の逸品

フォアグラのソテー
-奇跡のハチミツジャラハニーと-

牛テールのコンソメスープ

うかい亭スペシャルティアー 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

※サーロインには一部プロセスも含まれます又、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(10%)含んでおります。別途サービス料(10%)頂戴いたします。

AZAMINO *U*kai-tei