

Lunch Courses

平日11:00~14:00 L.O. / 土日祝11:00~14:30 L.O.

ランチコース
Lunch Course Menu
¥7,700

アミューズ
Amuse

真狩産ポワローの炭火焼
Charcoal-grilled Leek

冬蟹のクリームスープ
Crab cream soup

うかい特選牛ランプのロースト
Ukai Beef Steak

デザート・コーヒー
Dessert & Coffee

スペシャルランチコース
Special Lunch Course Menu
¥11,000

※差額¥2,640で厳選サーロインにグレードアップ可能
※差額¥3,520で厳選フィレにグレードアップ可能

本日のオードブル
Today's Appetizer

白いんげん豆のポタージュ
Kidney beans Potage

イトヨリと唐墨のナージュ
ITOYORI & Bottarga à la nage

うかい特選牛サーロインステーキ
Ukai Beef Steak

ガーリックライス
Fried Garlic Rice

デザート・コーヒー
Dessert & Coffee

※産地情報はスタッフにおたずね下さい。
※お客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 Ukai-tei

Grand Courses

11:00~14:00L.O.(土日祝は14:30 L.O.) | 17:00~22:00(20:00L.O.)

あざみ野ゲルマンコース

Gourmet Course Menu

¥13,200

パテ・アン・クルート

Pâté en croûte

真狩産ポワローの炭火焼

Charcoal-grilled Reek

トヨリと唐墨のナージュ

ITOYORI & Bottarga à la nage

うかい特選牛ランプのロースト

Ukai Beef Steak

牡丹海老のパエリア

BOTAN Shrimp Paella

デザート・コーヒー

Dessert & Coffee

旬の味覚のコース

Seasonal Course

¥17,600

料理長よりキャビアの逸品

A dish of Cavia from the chef

鮫鱈とカリフラワーのロースト

Roasted Angler-Fish & Cauliflower

季節のスープ

Seasonal Soup

オマール海老のヴァプール

~ソース オランジュ~

Steamed Lobster Orange Sauce

うかい特選牛サーロインステーキ

Ukai Beef Steak

ガーリックライス

Fried Garlic Rice

デザート・コーヒー

Dessert & Coffee

鮑とうかい厳選牛コース

Special Dinner Course Menu

¥22,000

料理長よりキャビアの逸品

A dish of Cavia from the chef

金目鯛の唐墨焼き

Red bream & Bottarga

季節のスープ

Seasonal Soup

うかい亭スペシャルティ

鮑の岩塩蒸し

Salt-Steamed Abalone

うかい厳選牛サーロインステーキ

Top Quality Ukai Beef Steak

ガーリックライス

Fried Garlic Rice

デザート・コーヒー

Dessert & Coffee

※サーロインには一部リ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(10%)含んでおります。別途サービス料(10%)頂戴いたします。

AZAMINO Ukai-tei