

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

¥7,700

本日のオードブル

貝と春野菜のヴァプール

桜エビのパスタ

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

¥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

新玉葱の冷製スープ

桜鯛と竹の子のナージュ

うかい特選牛サーロインステーキ

ガーリックライス又はそうめん

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 *U* kai-tei

Grand Courses

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

あざみ野グルマンコース

¥13.200

あざみ野うかい亭サラダ
-オマール海老とホワイトアスパラガス-

イベリコ豚と春キャベツのスマーク

桜鯛と地蛤のナージュ

牛フィレのボワレ

竹の子のリゾット

デザート・コーヒー

旬の味覚と うかい特選牛のコース

¥17.600

春薫るマスのマリネ
-爽やかなハーブの香り-

3種の貝と旬野菜のヴァプール

グリーンピースの冷製スープ

アイナメと竹の子のナージュ

うかい特選牛ステーキ
サーロイン・ランプ

食事

デザート・コーヒー

スペシャルディナーコース

¥22.000

春薫るマスのマリネ
-爽やかなハーブの香り-

オマール海老のグリエ

グリーンピースの冷製スープ

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

食事

デザート・コーヒー

※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(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