

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

オマール海老とワッフル

冷製トマトのパスタ

牛フィレのペッパーステーキ

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

季節の冷製スープ

イサキと旬野菜の香草焼き

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 半田めん

デザート・コーヒー

あざみ野グルメコース

¥13,200

初夏のアオリイカの逸品
-シェフのスタイル-

イベリコ豚の炭火焼き

フッコの香草焼き
~ミントの香りを漂わせ~

牛フィレのペッパーステーキ

しらすの半田めん

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 Ukaitei

Grand Courses

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

あざみ野グルメコース

¥13,200

初夏のアオリイカの逸品
-シェフのスタイル-

イベリコ豚の炭火焼

フッコの香草焼き
~ミントの香りを漂わせ~

牛フィレのペッパーステーキ

しらすの半田めん

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

初カツオの一皿
-薬焼きの香り-

オマール海老のグリエ

季節の冷製スープ

梅雨イサキとフレッシュマトのソテー

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 半田めん

デザート・コーヒー

スペシャルディナーコース

¥22,000

初カツオの一皿
-薬焼きの香り-

オマール海老のグリエ

季節の冷製スープ

うかい亭スペシヤリティー 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 半田めん

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