

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

本日のオードブル
Today's Appetizer

サザエのブルゴーニュ風
Burgundy Turbanshell

桃と生ハムの冷製パスタ
Peach & Raw Ham Cold Pasta

豪州産牛フィレのロースト
Tenderloin 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

季節の冷製スープ
Cold Soup

太刀魚のナージュ
Sauteed cutlass fish with soup

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 又は 半田めん
Fried Garlic Rice or "SOMEN"

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

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

Gourmet Course Menu

¥13,200

彩り夏野菜のテリーヌ
Summer vegetables Terrine

オコゼのフリット
Deep-fried Tiger fish

玉蜀黍の逸品
Seasonnal Vegetable Plate

豪州産牛フィレのロースト
Rosated Tenderloin

毛蟹と雲丹のパエリア
Hair crab & Sea urchin Paella

デザート・コーヒー
Dessert & Coffee

旬の味覚と うかい特選牛のコース

Seasonal Course

¥17,600

料理長よりキャビアの一皿
A dish of Caviar from the chef

イサキと緑茄子のグリエ
Grilled Grunt & Eggplant

季節の冷製スープ
Seasonnal Cold Soup

オマール海老のヴァプール
～檸檬とミントの香りで～
Steamed Lobster

うかい特選牛ステーキ
サーロイン・ランプ
Ukai Beef Steak

ガーリックライス 又は 半田めん
Fried Garlic Rice or "SOMEN"

デザート・コーヒー
Dessert & Coffee

スペシャルディナーコース

Special Dinner Course Menu

¥22,000

料理長よりキャビアの一皿
A dish of Caviar from the chef

イサキと緑茄子のグリエ
Grilled Grunt & Eggplant

季節の冷製スープ
Seasonnal Cold 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 又は 半田めん
Fried Garlic Rice or "SOMEN"

デザート・コーヒー
Dessert & Coffee

※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 Ukai-tei