

# 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*

本日のオードブル  
*Today's Appetizer*

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

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*

季節のスープ  
*Seasonnal Soup*

紅葉鯛と木の子のナージュ  
*Red snapper & Mushrooms 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10種野菜のテリーヌ

*Vegetables Terrine*

オコゼのフリット

*Deep-fried fish*

旬の木の子のナーージュ

*Mashrooms à la nage*

うかい特選牛ランプのロースト

*Ukai Beef Steak*

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

料理長より本日の一皿

*A dish of today from the chef*

イサキと緑茄子のグリエ

*Grilled Grunt & Eggplant*

季節のスープ

*Seasonal 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 そうめん

*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

料理長より本日の一皿

*A dish of today from the chef*

イサキと緑茄子のグリエ

*Grilled Grunt & Eggplant*

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 又は そうめん

*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