

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

マッシュルームと栗のラグー
Mushrooms & chestnut ragout

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

栗のスープ
Chestnuts Soup

紅葉鯛と木の子のナージュ
Sea bream & 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

Mashurooms 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

Seasonnal 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

Seasonnal 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