

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

松茸と旬蟹のナージュ
“MATSUTAKE” & Crab à la nage

パテ・アン・クルート
Pâté en croûte

オーシャントラウトのヴァプール
-フェネルの香りを纏わせて-
Steamed Ocean trout

うかい特選牛ランプのロースト
Ukai Beef Steak

ポルチーニと栗のパエリア
Porcini & Chestnut Paella

デザート・コーヒー
Dessert & Coffee

旬の味覚のコース

Seasonal Course

¥17.600

料理長より本日の一皿
A dish of today from the chef

北寄貝のグリエ
Grilled Surf Clam

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

鮑とうかい厳選牛コース

Special Dinner Course Menu

¥22.000

料理長より本日の一皿
A dish of today from the chef

旬蟹のパート・フィロ包み
Crab Pate Filo

栗のスープ
Chestnuts Soup

うかい亭スペシャリティー
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
Fried Garlic Rice

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。