

# 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.)

## あざみ野グルマンコース

*Gourmet Course Menu*

¥13,200

旬蟹と松茸のナージュ  
*Crab & "MATUTAKE" 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*

秋カマスと銀杏のパエリア  
*Ginkgo & Barracuda 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*

真狩産ポワローの炭火焼き  
-ガリシア豚のパンチェッタと共に-  
*Charcoal-grilled leek*

栗のスープ  
*Chestnuts Soup*

北寄貝のムニエル  
-旬の木の子と赤山椒-  
*Surf Clam & Mushrooms*

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-  
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リブローズも含まれます又、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