

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

-フェン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

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。

AZAMINO Ukai-tei