

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

真狩産ポワローの炭火焼き
Charcoal-grilled Leek

蛤のクラムチャウダー
Clam chowder

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
Seasonal Soup

イトヨリと唐墨のナージュ
ITOYORI & Bottarga 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

蟹 冬蕪 百合根のラビオリ
Crab & Turnip Ravioli

パテ・アン・クルート
Pâté en croûte

トヨリと唐墨のナージュ
ITOYORI & Bottarga à la nage

うかい特選牛ランプのロースト
Ukai Beef Steak

牡丹海老のパエリア
BOTAN Shrimp Paella

デザート・コーヒー
Dessert & Coffee

旬の味覚のコース
Seasonal Course
¥17.600

料理長よりキャビアの逸品
A dish of Cavia from the chef

鮫鱈とカリフラワーのロースト
Roasted Angler-Fish & Cauliflower

季節のスープ
Seasonal Soup

オマール海老のヴァプール
~ソース オランジュ~
Steamed Lobster Orange Sauce

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

料理長よりキャビアの逸品
A dish of Cavia from the chef

金目鯛の唐墨焼き 赤丸蕪
Golden eye snapper & Bottarga

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
Fried Garlic Rice

デザート・コーヒー
Dessert & Coffee

※サーロインには一部リブコ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