

# 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*

パテ・アン・クルート  
*Pâté en croûte*

白インゲン豆のポタージュ  
*Kidney beans Potage*

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*

金目鯛と聖護院かぶのナージュ  
*Red bream & Shogoin-kabu à la nage*

うかい特選牛サーロインステーキ  
*Ukai Beef Steak or "UDON"*

ガーリックライス 又は 稲庭うどん  
*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

# Grand Courses

11:00~14:00 L.O.(土日祝は14:30 L.O.) | 17:00~22:00(20:00 L.O.)

## あざみ野グルマンコース

*Gourmet Course Menu*

¥13.200

アミューズ

*Amuse*

パテ・アン・クルート

*Pâté en croûte*

クエと聖護院かぶのナージュ

*Grouper & Shogoin-kabu 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*

鮫鱈のロースト

*Roasted Angler-Fish*

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*

ホワイトアスパラガスのポッシュ

*White Asparagus*

タラバ蟹のクリームスープ

*Crab cream 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*