

# 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*

桜エビのコンキリエ  
*Shrimps Conchiglie*

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*

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

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

あざみ野グルメコース  
*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

帆立貝とキャビア  
*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

牡丹海老とキャビア  
*A dish of Cavia from the chef*

ホワイトアスパラガスの逸品  
*White Asparagus*

季節のスープ  
*Seasonal 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。