

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

桜鯛のヴァプール
~春ウドと共に~
Steamed Red snapper

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。