

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

桜エビのコンキリエ
Shrimps Conchiglie

うかい特選牛ランプステーキ
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

地蛤と蒟の臺

Charcoal-grilled Clams

桜マスと旬野菜のテリーヌ

Seasonal Vegetables Terrine

フランス産ホワイトアスパラガス

~ビゴールパンチェッタ・コンテ~

Roasted White Asparagus

うかい特選牛ランプステーキ

Ukai Beef Steak

メバルと竹の子のパエリア

Rockfish Paella

デザート・コーヒー

Dessert & Coffee

旬の味覚のコース

Seasonal Course

¥17,600

料理長より本日の逸品

A dish from the chef

ブランケット・ド・ヴォー

~ブルターニュ産仔牛と旬野菜~

Stewed Calf & Vegetables

季節のスープ

Seasonal Soup

アイナメ春とウドのロースト

Roasted Fat greenling

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

料理長より本日の逸品

A dish from the chef

フランス産ホワイトアスパラガス

~オマール・クリュスタッセ~

White Asparagus with Lobster

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ズも含まれます又、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。