

# 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

地蛤と踏の臺

*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

~ピ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*

アイナメと瀬谷ウドのロースト

*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。