

コースのお肉増量について10gから承ります (サーロイン 10g¥550~ / ランプ 10g¥440~)
うかい亭スパイスカレーは厳選したお肉を使用しているため数に限りがございます

Lunch Courses

コースは2名様よりご注文下さい

平 日11:30-14:00 L.O. | 土日祝11:30-14:30 L.O.

[平日限定] ランチコース

本日のオードブル

季節のスープ

鉄板野菜料理

うかい特選牛ランプステーキ 100g

お好きなお食事をお選びください

食事(御飯・お味噌汁)

うかい亭スパイスカレー(+¥1,100)

デザート・コーヒー

¥8,800

スペシャルランチコース

アミューズ

本日のオードブル

季節のスープ

鉄板魚介料理

うかい特選牛ステーキ 100g

サーロイン・ランプ 二種の味わいで

お好きなお食事をお選びください

ガーリックライス

うかい亭スパイスカレー(+¥550)

デザート・コーヒー

¥11,000

鮑とうかい特選牛ランチコース

アミューズ

本日のオードブル

季節のスープ

鮑の岩塩蒸し

うかい特選牛ステーキ 100g

サーロイン・ランプ 二種の味わいで

お好きなお食事をお選びください

ガーリックライス

うかい亭スパイスカレー(+¥550)

デザート・コーヒー

¥16,500

HACHIOJI Ukai-tei

※サーロインには一部リブロースも含まれます。ランプはイチボの場合もございます
※食材の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

コースのお肉増量について10gから承ります（サーロイン 10g¥550～ / ランプ 10g¥440～）

〔平日限定〕
八王子うかい亭コース

季節のオードブル

料理長おすすめの一品

鉄板魚介料理

うかい特選牛ステーキ 100g
サーロイン・ランプ 二種の味わいで

ガーリックライス 又は そうめん

デザート・コーヒー

¥13,200

旬の味覚コース

サヨリのマリネ

蛤と春野菜のナージュ

ホワイトアスパラガスのポシェ
～桜海老のクリームソース～

アイナメと竹の子のパリゲール

うかい特選牛ステーキ 100g
サーロイン・ランプ～二種の味わいで～

ガーリックライス 又は そうめん

デザート・コーヒー

¥18,700

Grand Courses

コースは2名様よりご注文下さい

平 日 11:30-14:00 L.O. | 17:00-20:00 L.O.

土 日 祝 11:30-20:00 L.O.

スペシャルコース

サヨリのマリネ

蛤と春野菜のナージュ

ホワイトアスパラガスのポシェ
～桜海老のクリームソース～

スペシャリティー 鮑の岩塩蒸し

～料理長が選び抜いた肉質～
うかい厳選牛サーロインステーキ 80g

ガーリックライス 又は そうめん

デザート・コーヒー

¥24,200

HACHIOJI *U*kai-tei

※サーロインには一部ブロースも含まれます。ランプはイチボの場合もございます
※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ください
※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