

Lunch Courses

平日11:00~14:00 L.O./土日祝11:00~14:30 L.O.

※平日のみのコース

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

真鯛のヴァプール
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
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。

Grand Courses

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

※平日のみのコース
あざみ野グルメコース
Gourmet Course Menu
¥13,200

旬の味覚のコース
Seasonal Course
¥18,700

うかい亭スペシャルコース
Special Dinner Course Menu
¥24,200

フランス産ホワイトアスパラガス
～炭火焼き地蛤と共に～
White Asparagus & Clam

料理長より本日の逸品
A dish from the chef

料理長よりキャビアの逸品
A dish from the chef with Caviar

初鱈と加賀太胡瓜のマリネ
Marinated Bonito & Cucumber

虎魚のフリット
Deep-fried Tiger fish

フォアグラのソテー
～賀茂茄子のローストと共に～
Sauteed Foie gras

スズキの香草ロースト
～ブティボワ・フランセーズ～
Roasted Sea Bass with Herb

季節のスープ
Seasonal Soup

季節のスープ
Seasonal Soup

うかい特選牛ランプ
Ukai Beef Steak

オマール海老のヴァプール
～小田原檸檬とミントの香り～
Steamed Lobster with lemon & mint

三陸産鮑のステーキ
～初夏のスタイル～
Abalone Steak

毛蟹と雲丹のパエリア
Paella

うかい特選牛サーロイン
Ukai Beef Steak

うかい厳選牛サーロイン
Top Quality Ukai Beef Steak

デザート・コーヒー
Dessert & Coffee

ガーリックライス
Fried Garlic Rice

ガーリックライス
Fried Garlic Rice

デザート・コーヒー
Dessert & Coffee

デザート・コーヒー
Dessert & Coffee

※サーロインには一部リブコ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。

AZAMINO *Ukai-tei*