

# 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

本日のオードブル  
*Today's Appetizer*

季節のスープ  
*Seasonal Soup*

うかい特選牛ランプ  
*Ukai Beef Steak*

アオリイカのパエリア  
*Paella*

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*

鱧のカダイフ  
*Steamed Red snapper*

うかい特選牛サーロイン  
*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

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*

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

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*

うかい特選牛ランプ  
*Ukai Beef Steak*

毛蟹と雲丹のパエリア  
*Paella*

デザート・コーヒー  
*Dessert & Coffee*

旬の味覚のコース  
*Seasonal Course*  
¥18,700

料理長より本日の逸品  
*A dish from the chef*

虎魚のフリット  
*Deep-fried Tiger fish*

季節のスープ  
*Seasonal Soup*

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*

うかい特選牛サーロイン  
*Ukai Beef Steak*

ガーリックライス  
*Fried Garlic Rice*

デザート・コーヒー  
*Dessert & Coffee*

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

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

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

季節のスープ  
*Seasonal Soup*

三陸産鮑のステーキ  
～初夏のスタイル～  
*Abalone Steak*

うかい厳選牛サーロイン  
*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。