

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

ズッキーニのロースト
~ジロール茸と共に~
Roasted Zucchini

うかい特選牛ランプ
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

スズキの香草ロースト
~プチポワ・フランセーズ~
Roasted Sea bass

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。

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.)

※平日のみのコース あざみ野グルメコース

Gourmet Course Menu

¥13,200

料理長より本日の逸品
A dish from the chef

旬魚のフリット
Deep-Fried Fish

ズッキーニのロースト
~ジロール茸と共に~
Roasted Zucchini

うかい特選牛ランプ
Ukai Beef Steak

季節の冷製パスタ
Seasonal cold pasta

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

サザエのオープン焼き
~ブルゴーニュ風~
Grilled Turban shell

とうもろこしの冷製スープ
Cold Corn Soup

太刀魚と花ズッキーニのナージュ
Steamed Cutlass fish with Zucchini

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~
Sautéed Foie gras

とうもろこしの冷製スープ
Cold Corn Soup

三陸産鮑のステーキ
~磯の薫りと共に~
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。

AZAMINO *Ukai-tei*