

Lunch Courses

※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

本日のオードブル
Today's Appetizer

季節のスープ
Seasonal Soup

鉄板魚介料理
Seafood

※差額¥5.500 で鮑の岩塩蒸しにグレードアップ致します

うかい特選牛サーロイン
Ukai Beef Steak

※差額¥2.640 で厳選サーロインにグレードアップ致します
※差額¥3.520 で厳選フィレにグレードアップ致します

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

Grand Courses

※平日のみのコース あざみ野グルマンコース

Gourmet Course Menu

¥13,200

料理長より本日の逸品
A dish from the chef

鮮魚のフリット
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

鮮魚のフリット
Deep-Fried Fish

とうもろこしの冷製スープ
Cold Corn Soup

オマール海老の香草焼き
Sautéed Lobster

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

料理長より本日の逸品
A dish from the chef

フォアグラのソテー
Sautéed Foie gras

とうもろこしの冷製スープ
Cold Corn Soup

うかい亭スペシャルティ
鮑の岩塩蒸し
Salt-Steamed Abalone

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ブロ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。