

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

オードブルヴァリエ
Hors d'oeuvre barrier

旬蟹のフラン
Seasonal Crab Flan

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 又は 鮑の岩塩蒸し
Seafood or Abalone
(お一人様+5,500)

※鉄板料理は皆様同一でお願い致します

うかい特選牛サーロイン 又は うかい厳選牛フィレ
Ukai Sirloin Steak or Ukai Tenderloin Steak
(お一人様+4,400)

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

11:00~14:00 L.O. (土日祝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

本日のオードブル
A dish from the chef

旬蟹のフラン
Crab Flan

鉄板魚介料理
Seafood

うかい特選牛ランプ
Ukai Beef Steak

季節のパスタ
Pasta

デザート・コーヒー
Dessert & Coffee

旬の味覚のコース
Seasonal Course

¥18.700

季節のカプレーゼ
Seasonal Caprese

本日のオードブル
A dish from the chef

栗のスープ
Chestnut 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

栗のスープ
Chestnut Soup

うかい亭スペシャリティ
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。

AZAMINO Ukai-tei