

コースのお肉増量について10gから承ります（サーロイン 10g¥550～ / ランプ 10g¥440～）
うかい亭スパイスカレーは厳選したお肉を使用しているため数に限りがございます

Lunch Courses

コースは2名様よりご注文下さい

平 日 11:30-14:00 L.O. / 土 日 祝 11:30-14:30 L.O.

平日限定ランチコース

本日のオードブル

季節のスープ

鉄板野菜料理

うかい特選牛ランプステーキ 100g

— お好きなお食事をお選びください —

食事(御飯・お味噌汁)

うかい亭スパイスカレー(+¥1,100)

デザート・コーヒー

¥8,800

うかい特選牛ランチコース

アミューズ

本日のオードブル

季節のスープ

鉄板魚介料理

うかい特選牛ステーキ 100g

サーロイン・ランプ 二種の味わいで

— お好きなお食事をお選びください —

ガーリックライス

うかい亭スパイスカレー(+¥550)

デザート・コーヒー

¥11,000

鮑とうかい特選牛ランチコース

アミューズ

本日のオードブル

季節のスープ

鮑の岩塩蒸し

うかい特選牛ステーキ 100g

サーロイン・ランプ 二種の味わいで

— お好きなお食事をお選びください —

ガーリックライス

うかい亭スパイスカレー(+¥550)

デザート・コーヒー

¥16,500

HACHIOJI *U*kai-tei

※サーロインには一部リブロースも含まれます。ランプはイチボの場合もございます
※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

コースのお肉増量について10gから承ります（サーロイン 10g¥550～ / ランプ 10g¥440～）

平日限定ディナーコース

料理長おすすめの一品

季節のスープ

鉄板魚介料理

うかい特選牛ステーキ 100g

サーロイン・ランプ 二種の味わいで

ガーリックライス 又は そうめん

デザート・コーヒー

¥13,200

旬の味覚とうかい特選牛 ディナーコース

タラバガニのフラン

寒平目のマリネ

牛テールのコンソメスープ

オマール海老の香草蒸し

うかい特選牛ステーキ 100g

サーロイン・ランプ 二種の味わいで

ガーリックライス 又は そうめん

デザート・コーヒー

¥18,700

Dinner Courses

コースは2名様よりご注文下さい

平 日 11:30-14:00 L.O. 17:00-20:00 L.O.

土 日 祝 11:30-20:00 L.O.

鮑とうかい厳選牛 ディナーコース

ボタン海老とウニのジュレ

フォアグラのソテー

タラバガニのクリームスープ

スペシャリティー 鮑の岩塩蒸し

～料理長が選び抜いた肉質～

うかい厳選牛サーロインステーキ 80g

ガーリックライス 又は そうめん

デザート・コーヒー

¥24,200