

Lunch Courses

コースは2名様よりご注文下さい。

うかい特選牛ランチコース

Ukai Steak Lunch Course



舞茸 ロースト

Roasted Maitake Mushrooms

サーモン マリネ 秋の彩り

Autumn Vegetable and Salmon Marinade

栗 スープ

Chestnut Soup

紅葉鯛 キノコのフリカッセ ※差額¥4,400-『鮑の岩塩蒸し』に変更いたします

Autumn leaves Sea Bream

うかい特選牛サーロイン 又は ランプ ※メインデッシュは2名様よりご注文下さい
※フィレへの変更はスタッフにお声掛け下さい

Ukai Specially Selected Beef Sirloin or Rump

食事

Meal

デザート

Dessert

¥13,200

※サーロインには一部リブロースも含まれます

※入荷によりコース内容が変更になる場合もございます

※食材の産地情報はスタッフにおたずねください

※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(13%)頂戴いたします

HACHIOJI *Ukai-tei*

Dinner Courses

コースは2名様よりご注文下さい

平日 ディナー 限定 【 ムニユ・ル・デサン 】

Weekday Dinner Exclusive [Menu Le Dessin]

秋麗 オードブル バリエ
～ 季節の恵みと共に ～

Assorted Appetizers

舞茸 ココット焼き
～ クルミと舞茸の豊かな味わい ～

Baked Maitake Mushroom Cocotte

スープド ポワソン
～ 海の豊穡を凝縮した濃厚な一皿 ～

Soupe de Poisson

仔牛 ポワレ
～ キノコと奏でるクリームソース ～

Pan-seared Veal

デザート

Dessert

¥13,200

旬の味覚と うかい特選牛ディナーコース

Seasonal Taste and Selected Ukai Beef Dinner Course

ズワイガニ キノコ ロワイヤル
Snow Crab and Mushroom Royale

秋の味覚 セレクトオードブル

【季節のオードブルを三品からお選びください】

Please Choose One Appetizer

栗 スープ

Chestnut soup

甘鯛

～ マリニエール ソース ～

Tilefish

うかい特選牛ステーキ

【料理長が吟味を重ねた赤身とサーロインをお楽しみいただけます】

Selected Beef Steak

ガーリックライス 又は そうめん

季節の土鍋ご飯(差額¥2200)

※季節の土鍋ご飯は2名様より承ります

Meal

デザート

Dessert

¥18,700

八王子うかい亭 スペシャルディナーコース

Hachioji Ukai-tei Special Dinner Course

料理長より本日の逸品

A Special Dish from the Head Chef

フォアグラ ソテー

～ 巨峰 ソース ～

Sautéed Foie Gras

松茸 パイ包み焼き スープ

Matsutake Mushroom Soup Baked in Puff Pastry

鮑 岩塩蒸し

【うかい亭 スペシャルティー】

Abalone

秋 茄子

Seasonal Vegetables

うかい厳選牛サーロインステーキ

【料理長が厳選したサーロインをお楽しみいただけます】

又は

厳選牛フィレステーキ(差額¥4,400)

Selected Beef Steak

季節の土鍋ご飯

Claypot rice

デザート

Dessert

¥28,600

※差額¥4,400-『鮑の岩塩蒸し』に変更いたします

※メインデッシュは2名様よりご注文下さい

※フィレへの変更はスタッフにお声掛け下さい

※サーロインには一部リブロースも含まれます

※食材の産地情報はスタッフにおたずね下さい

※入荷によりコース内容が変更になる場合もございます

※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(13%)頂戴いたします

HACHIOJI Ukai-tei