

Lunch Courses

平日11:00～14:00 L.O.／土日祝11:00～14:30 L.O.

ランチコース

¥7,700

本日のオードブル

オマール海老とワッフル

冷製トマトのパスタ

オーストラリア産
牛フィレのベッパーステーキ

デザート・コーヒー

スペシャルランチコース

¥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

季節の冷製スープ

イサキと旬野菜の香草焼き

うかい特選牛サーロインステーキ

ガーリックライス 又は 半田めん

デザート・コーヒー

※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(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.)

あざみ野グルマンコース

¥13,200

初夏の逸品
-グリーンアスパラガスとオマール海老-

イベリコ豚の炭火焼

フッコのナージュ

オーストラリア産
牛フィレのペッパーステーキ

しらすの半田めん

デザート・コーヒー

旬の味覚と うかい特選牛のコース

¥17,600

初カツオの一皿
-薬焼きの香り-

オマール海老のグリエ

季節の冷製スープ

梅雨イサキとフレッシュマトのソテー

うかい特選牛ステーキ
サーロイン・ランプ

ガーリックライス 又は 半田めん

デザート・コーヒー

スペシャルディナーコース

¥22,000

初カツオの一皿
-薬焼きの香り-

オマール海老のグリエ

季節の冷製スープ

うかい亭スペシャリティー 鮑の岩塩蒸し

うかい厳選牛サーロインステーキ

ガーリックライス 又は 半田めん

デザート・コーヒー

※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(10%)頂戴いたします。

AZAMINO *U*kai-tei