

旬 味覚コース *Seasonal Course*

※ 各コースメニューは皆様一緒でお願い致します。
※ *We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.*

夏 とうもろこし 逸品
Chef's Recommended Appetizer for Today

旬鮮魚 フリット
Seasonal fish Fritter

オマール海老 香草蒸し
Lobster

毛蟹 素麺
Hairy crab Noodle (Served Cold)

極上牛サーロイン <i>Ukai Best Quality Beef Sirloin Steak</i>	又は <i>or</i>	極上牛フィレ <i>Ukai Best Quality Beef Tenderloin Steak</i>
¥ 25,300		¥ 29,700

めのお食事
Meal

デザート
Dessert

表記料金には消費税（10％）が含まれております。別途サービス料（10％）を賜ります。
A 10% service charge will be added to the 10% tax-included charge listed here.

表参道スペシャル *Special Course*

※ 各コースメニューは皆様一緒でお願い致します。
※ *We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.*

料理長より本日のお薦め
Chef's Recommended Appetizer for Today

旬鮮魚 カルパッチョ
Seasonal fish Carpaccio

フォアグラ 丸茄子 ジロール茸
Foie gras Eggplant Mushroom

季節 スープ
Seasonal Soup (Served Cold)

うかい亭 スペシャルティ 鮑 岩塩蒸し
Ukai-tei's Specialty Abalone Steamed

極上牛サーロイン <i>Ukai Best Quality Beef Sirloin Steak</i>	又は <i>or</i>	極上牛フィレ <i>Ukai Best Quality Beef Tenderloin Steak</i>
¥ 29,700		¥ 34,100

ガーリックライス
Garlic Fried Rice

又は
or

素麺
Noodle

デザート
Dessert

当店で使用しているお米は、全て令和4年度国産米です。
All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2022.