# ─ ステーキランチコース *─* **Steak Lunch Course**

※ 各コースメニューは皆様ご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.

旬鮮魚 マリネ Marinated Seasonal fish

秋の便り アンクルート Seasonal ingredients wrapped in pie

> うかい亭 季節 スープ Seasonal Soup

鉄板 魚介料理

又は

うかい亭 鮑 岩塩蒸し (御一人様 +¥5,500) *Abalone* 

Teppan Seafood

or

(+5,500 yen / per person)

※ 鉄板料理は皆様ご一緒でお願い致します。

**We ask every customer to oder the same "Seasonal Vegetable or Abalone" by the table.** 

厳選牛サーロイン

又は

厳選牛フィレ

Ukai Selected Beef Sirloin Steak

or

Ukai Selected Beef Tenderloin Steak

¥ 13,200

¥ 17,600

ガーリックライス Garlic Fried Rice

> 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.

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.

## ・ 旬 味覚コース ──── Seasonal Course

※ 各コースメニューは皆様ご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.

料理長より秋の便り Chef's Recommended Appetizer for Today

> 旬鮮魚 マリネ Marinated Seasonal fish

黒毛和牛テール コンソメ Japanese beef tail Consomme

秋イクラ 冷製パスタ Salmon roe Pasta (Served Cold)

> 紅葉鯛 旬木の子 Sea bream Mashrooms

厳選牛サーロイン

又は

厳選牛フィレ

Ukai Selected Beef Sirloin Steak

or

Ukai Selected Beef Tenderloin Steak

¥ 25,300

¥ 29,700

ガーリックライス
Garlic Fried Rice

デザート Dessert

### -

# ─表参道スペシャル ── **Special Course**

※ 各コースメニューは皆様ご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 with Caviar

北寄貝 秋トリュフ

Surf clam with Autumn truffles

うかい亭 山栗 スープ Chestnut Soup

紅葉鯛 塩釜蒸し

Sea bream Steamed

鉄板 鮑

**Abalone** 

極上牛サーロイン

又は

極上牛フィレ

Ukai Best Quality Beef Sirloin Steak

or

Ukai Best Quality Beef Tenderloin Steak

¥ 29,700

¥ 34,100

土鍋御飯 Clay pot Rice

> デザート Dessert



