

# Lunch Menu

うかい厳選牛ランチコース

## Beefsteak Course

¥ 13,200 /per person

鮑とうかい厳選牛ランチコース

## Abalone & Beefsteak Course

¥ 18,700 /per person

※ 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.

アミューズ

*Amuse*

料理長より本日の逸品

*Today's recommendation from the chef*

自家製ハムと春野菜のサラダ

*Homemade ham and seasonal salad*

鴨とフォアグラのアンサンブル

*Roasted duck and sauteed foie gras*

季節のスープ

*Seasonal Soup*

季節のスープ

*Seasonal Soup*

アイナメのソテー

バリゲールソース

*Sauteed Greenling/Barigoule sauce*

うかい亭スペシャリテ 鮑の岩塩蒸し

海藻バターソース

*Steamed Abalone/Seaweed butter sauce*

焼き野菜

*Vegetable*

うかい厳選牛サーロインステーキ

*Ukai Selected Beef Sirloin Steak*

うかい厳選牛サーロインステーキ

*Ukai Selected Beef Sirloin Steak*

◆フィレスステーキへのご変更を¥4,400の差額にて承ります◆

*Can be changed to Tenderloin Steak with Extra charge 4,400 yen / per person*

ガーリックライス

*Garlic Fried Rice*

ガーリックライス

*Garlic Fried Rice*

デザート

*Dessert*

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5年度国産米です。

*All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2023.*

旬の味覚と  
うかい厳選牛コース  
*Seasonal Course*

¥ 25,300 / per person

※ 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.

桜鯛のマリネ  
*Marinated Sea Bream*

田村牛ランプの炭火焼き  
*Charcoal grilled Wagyu beef*

車海老と柑橘のジュレ  
*Shrimp and Citrus jelly*

ホワイトアスパラガスのヴァプール  
モリユ茸のソース  
*Steamed White Asparagus/Morille mushroom sauce*

蛤と春野菜のナージュ  
*Clam and Spring Vegetable Nage*

うかい厳選牛サーロインステーキ  
*Ukai Selected Beef Sirloin Steak*

◆フィレステーキへのご変更を¥4,400の差額にて承ります。◆

Can be changed to Tenderloin Steak with Extra charge 4,400 yen / per person

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.

表参道スペシャルコース  
*Special Course*

¥ 29,700 / per person

※ 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.

タスマニア産 サーモンとキャビアのマリネ  
*Marinated Tasmanian Salmon and Caviar*

フォアグラと筍のソテー  
*Sauteed Foie gras and Bamboo shoots*

季節のスープ  
*Seasonal soup*

うかい亭スペシャルリテ 鮑の岩塩蒸し  
海藻バターソース  
*Steamed Abalone/Seaweed butter sauce*

アイナメと春豆のナージュ  
*Greenling and Beans Nage*

うかい極上牛サーロインステーキ  
*Ukai Best Quality Beef Sirloin Steak*

◆フィレステーキへのご変更を¥4,400の差額にて承ります。◆

Can be changed to Tenderloin Steak with Extra charge 4,400 yen / per person

桜海老の土鍋御飯  
*Steamed pot Rice on the Shrimp*

デザート  
*Dessert*

当店で使用しているお米は、全て令和5年度国産米です。

All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2023.