

# LUNCH COURSES

## うかい厳選牛コース *Beefsteak Course*

※ 各コースメニューは皆様と一緒にお願い致します。

※ We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

アミューズ  
*Amuse*

本日の温前菜  
*Today's Appetizer*

季節のスープ  
*Seasonal soup*

季節の鉄板魚介料理  
*TEPPAN Seasood*

うかい厳選牛サーロイン 又は うかい厳選牛フィレ  
*Selected Sirloin Steak or Selected Tenderloin Steak*  
¥ 13,200 /per person      ¥ 17,600 /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.*

## 鮑とうかい厳選牛コース *Abalone & Beefsteak Course*

※ 各コースメニューは皆様と一緒にお願い致します。

※ We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

キャビアの逸品  
*A Dish of Caviar*

料理長より お薦めの前菜  
*Today's Recommendation from the Chef*

季節のスープ  
*Seasonal soup*

うかい亭スペシャルティ 鮑の岩塩蒸し  
*Ukai-tei Specialty "Steamed Abalone"*

うかい厳選牛サーロイン 又は うかい厳選牛フィレ  
*Selected Sirloin Steak or Selected Tenderloin Steak*  
¥ 19,800 /per person      ¥ 24,200 /per person

ガーリックライス  
*Garlic Fried Rice*

デザート  
*Dessert*

当店で使用しているお米は、全て令和6年度国産米です。  
*All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2024.*

# 旬の味覚と うかい極上牛コース *Seasonal Course*

こちらのコースは19:30までにご来店の方のみのご用意とさせていただきます。

*This course can only ordered by those who come to the Restaurant before 7:30 p.m*

( お料理は21:00がラストオーダーとなります )

*( Last order is 9:00 p.m )*

※ 各コースメニューは皆様と一緒にお願い致します。

*※ We request every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.*

ホタルイカのマリネ

*Squid marinade*

黒毛和牛の逸品

*Gems of WAGYU Beef*

平貝と春豆のサラダ

*Shellfish and spring beans salad*

フランス産 ホワイトアスパラガス

モリユ茸のソース

*French white asparagus Morel mushroom sauce*

メバルのパピヨット

*Sauteed Rockfish*

うかい極上牛サーロイン 又は うかい極上牛フィレ

*Best Quality Sirloin Steak or Best Quality Tenderloin Steak*

¥ 27,500 / per person

¥ 31,900 / 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*

こちらのコースは19:30までにご来店の方のみのご用意とさせていただきます。

*This course can only ordered by those who come to the Restaurant before 7:30 p.m*

( お料理は21:00がラストオーダーとなります )

*( Last order is 9:00 p.m )*

※ 各コースメニューは皆様と一緒にお願い致します。

*※ We request every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.*

タスマニアサーモンとキャビア

春野菜サラダ

*A dish of Caviar with spring vegetable salad*

黒毛和牛と筍の炭火焼き

*Charcoal grill WAGYU Beef with bamboo shoots*

フランス産 ホワイトアスパラガス

オレンジサバイヨンソース

*French white asparagus with Orange Sabayon Sauce*

うかい亭スペシャリティ 鮑の岩塩蒸し

海藻バターソース

*Ukai-tei Specialty Steamed Abalone*

桜鯛のナージュ

*Sea bream with Soup*

うかい極上牛サーロイン 又は うかい極上牛フィレ

*Best Quality Sirloin Steak or Best Quality Tenderloin Steak*

¥ 33,000 / per person

¥ 37,400 / per person

桜海老の土鍋ご飯

*Steamed Pot Rice with shrimp*

デザート

*Dessert*

当店で使用しているお米は、全て令和6年度国産米です。

*All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2024.*

# 神戸牛 特別コース

～神戸牛 天然真鯛～

## Special KOBE Beef Course

～KOBE Beef, Seasonal Sea Bream～ ¥ 55,000 /per person

“日本が誇る最高食材”を特別コースにてご用意致します

◆こちらのコースは19:30までにご来店の方のみのご用意とさせていただきます◆

※ This course is available until 7:30 p.m.

※ 各コースメニューは皆様一緒でお願い致します。

※ We request every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

◆特別コースの為、苦手食材・アレルギー食材の変更はお受け出来かねます◆

◆Due to the special course, any inedible or allergic ingredients cannot be changed◆

車海老キャビア

Prawn with Caviar

地蛤 ムニエル

Local clam meuniere

神戸牛肩ロース炭火焼き

Charcoal grilled Kobe Beef

天然真鯛 岩塩蒸し

二種の味わい

Seasonal Sea Bream with salt

フランス産

ホワイトアスパラガス

French white Asparagus

神戸牛サーロインステーキ

KOBE Beef Sirloin steak

真鯛土鍋御飯

Steamed pot Rice with Sea Bream

スペシャル デザート

Special 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6年度国産米です。

All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2024.

# 極上牛ディナーコース

## Ukai Best Quality Beef Dinner Course

～うかい極上牛2種(フィレ・サーロイン)をお楽しみ頂ける特別コース～

¥ 27,500 /per person

こちらのコースは19:30からのご注文となります。

※ This course can only be ordered by those who come to the Restaurant from 7:30 p.m.

(お料理は21:00がラストオーダーとなります)

(Last order is 9:00p.m.)

※ 各コースメニューは皆様一緒でお願い致します。

※ We request every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

季節のオードブル

Appetizers

うかい極上牛フィレ肉 炭火焼きタタキ

Charcoal grilled Best Quality Beef (Tenderloin)

本日のスープ

Today's Soup

オマール海老の香草蒸し

Steamed Lobster

うかい極上牛サーロインステーキ

Ukai Best Quality Beef (Sirloin)

ガーリックライス

Garlic Fried Rice

珈琲or紅茶

Coffee or Tea

◆ ¥2,200にてデザートのご追加も承ります ◆

◆ Dessert can be added ¥2,200 ◆

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6年度国産米です。

All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2024.