### LUNCH COURSES

#### うかい厳選牛コース Beefsteak 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.

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 Seafood

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*※(差額¥550で季節の冷製パスタへご変更頂けます)
※(You can changed it to Seasonal Cold Pasta for 550yen)

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(13%)を賜ります。 13% 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.

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

うかい亭スペシャリティ 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 又は 季節の冷製パスタ Garlic Fried Rice or Seasonal Cold Pasta

> 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頂きます。 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ご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.

**鮑と雲丹のジュレ Abalone and Sea urchin** 

黒毛和牛の炭火焼き Charcoal grill WAGYU Beef

> 季節の冷製スープ Seasonal Cold soup

オマール海老の香草蒸し Herb steamed Lobster

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頂きます。

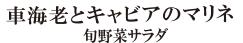
This course can only ordered by those who come to the Restaurant before 7:30 p.m

(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ご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.



A dish of Caviar with Seasonal vegetable salad

虎魚のフリット Deep fried Stonefish

季節の冷製スープ Seasonal Cold soup

うかい亭スペシャリティ 鮑の岩塩蒸し Ukai-tei Specialty Steamed Abalone

> 雲丹と蓴菜 Sea urchin with Watershield

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

黒毛和牛時雨煮 新生姜ご飯 Steamed Pot Rice with Beef and Ginger

> 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.