

# 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 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.*

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.*

# 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.*

車海老とキャビアのマリネ

旬野菜サラダ

*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*

うかい亭スペシャルティ 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.*