

旬 味覚コース *Seasonal Course*

※ 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.

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
<i>Ukai Selected Beef Sirloin Steak</i>	<i>or</i>	<i>Ukai Selected Beef Tenderloin Steak</i>
¥ 25,300		¥ 29,700

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 *Special Course*

※ 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.

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
<i>Ukai Best Quality Beef Sirloin Steak</i>	<i>or</i>	<i>Ukai Best Quality Beef Tenderloin Steak</i>
¥ 29,700		¥ 34,100

土鍋御飯
Clay pot Rice

デザート
Dessert

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.