

# Lunch Courses

平日 11:00~14:00 L.O. / 土日祝11:00~14:30 L.O.

## ※平日のみのコース

ランチコース  
*Lunch Course Menu*

¥7,700

オードブルヴァリエ  
*Hors d'oeuvre Varrier*

季節のスープ  
*Seasonal Soup*

うかい特選牛ランプ  
*Ukai Beef Steak*

デザート・コーヒー  
*Dessert & Coffee*

スペシャルランチコース  
*Special Lunch Course Menu*

¥11,000

アミューズ  
*Amuse*

本日のオードブル  
*Today's Appetizer*

鉄板魚介料理      又は      鮑の岩塩蒸し  
*Seafood*                      *or*                      *Abalone*  
(お一人様 +5,500)  
※鉄板料理は皆様同一でお願い致します

うかい特選牛サーロイン      又は      うかい厳選牛フィレ  
*Ukai Sirloin Steak*                      *or*                      *Ukai Tenderloin Steak*  
(お一人様 +4,400)

ガーリックライス  
*Fried Garlic Rice*

デザート・コーヒー  
*Dessert & Coffee*

※産地情報はスタッフにおたずね下さい。

※お子様のコースもご用意しております。内容についてはご確認下さい。

※すべての価格には消費税(10%)含んでおります。別途サービス料(10%)頂戴いたします。

AZAMINO *U*kai-tei

# Grand Courses

11:00~14:00 L.O. (土日祝14:30 L.O.) | 17:00~22:00 (20:00 L.O.)

※平日のみのコース  
あざみ野グルメコース  
*Gourmet Course Menu*

¥13,200

本日のオードブル  
*A dish from the chef*

旬蟹のフラン  
*Crab Flan*

鉄板魚介料理  
*Seafood*

うかい特選牛ランプ  
*Ukai Beef Steak*

季節のパスタ  
*Pasta*

デザート・コーヒー  
*Dessert & Coffee*

旬の味覚のコース  
*Seasonal Course*

¥18,700

季節のカプレーゼ  
*Seasonal Caprese*

本日のオードブル  
*A dish from the chef*

栗のスープ  
*Chestnut Soup*

オマール海老の香草焼き  
*Sautéed Lobster*

うかい特選牛サーロイン  
*Ukai Beef Steak*

ガーリックライス  
*Fried Garlic Rice*

デザート・コーヒー  
*Dessert & Coffee*

うかい亭スペシャルコース  
*Special Dinner Course Menu*

¥24,200

料理長より本日の逸品  
*A dish from the chef*

フォアグラのソテー  
*Sautéed Foie gras*

栗のスープ  
*Chestnut Soup*

うかい亭スペシャリティ  
鮑の岩塩蒸し  
*Salt-Steamed Abalone*

うかい厳選牛サーロイン  
*Top Quality Ukai Beef Steak*

ガーリックライス  
*Fried Garlic Rice*

デザート・コーヒー  
*Dessert & Coffee*

※サーロインには一部ブロースも含まれます又、食材の産地情報はスタッフにおたずね下さい。  
※お子様のコースもご用意しております。内容についてはご確認下さい。  
※すべての価格には消費税(10%)含んでおります。別途サービス料(10%)頂戴いたします。

AZAMINO Ukai-tei