

旬の味覚と
うかい厳選牛コース
Seasonal Course

¥ 25,300 / per person

※ 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.

桜鯛のマリネ
Marinated Sea Bream

田村牛ランプの炭火焼き
Charcoal grilled Wagyu beef

車海老と柑橘のジュレ
Shrimp and Citrus jelly

ホワイトアスパラガスのヴァプール
モリユ茸のソース
Steamed White Asparagus/Morille mushroom sauce

蛤と春野菜のナージュ
Clam and Spring Vegetable Nage

うかい厳選牛サーロインステーキ
Ukai Selected Beef Sirloin Steak

◆フィレステーキへのご変更を¥4,400の差額にて承ります。◆

Can be changed to Tenderloin Steak with Extra charge 4,400 yen / 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

¥ 29,700 / per person

※ 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.

タスマニア産 サーモンとキャビアのマリネ
Marinated Tasmanian Salmon and Caviar

フォアグラと筍のソテー
Sauteed Foie gras and Bamboo shoots

季節のスープ
Seasonal soup

うかい亭スペシャルリテ 鮑の岩塩蒸し
海藻バターソース
Steamed Abalone/Seaweed butter sauce

アイナメと春豆のナージュ
Greenling and Beans Nage

うかい極上牛サーロインステーキ
Ukai Best Quality Beef Sirloin Steak

◆フィレステーキへのご変更を¥4,400の差額にて承ります。◆

Can be changed to Tenderloin Steak with Extra charge 4,400 yen / per person

桜海老の土鍋御飯
Steamed pot Rice on the Shrimp

デザート
Dessert

当店で使用しているお米は、全て令和5年度国産米です。

All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2023.