

旬の味覚と  
うかい極上牛コース  
*Seasonal Course*

¥ 27,500 / per person

※ 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.

初鱈のカルパッチョ  
*Bonito Carpaccio*

オコゼのフリット  
*Fried Stingfish*

季節のスープ  
*Seasonal soup*

ホワイトアスパラガスのヴァプール  
*Steamed White Asparagus*

オマール海老の香草蒸し  
*Steamed Lobster*

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

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*

¥ 33,000 / per person

※ 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.

毛蟹とキャビアのジュレ  
*King Crab with Caviar*

鮮魚のマリネ  
*Marinated Seasonal Fish*

うかい極上牛の炭火焼き  
*Charcoal grilled Wagyu Beef*

季節のスープ  
*Seasonal soup*

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

じゅんさい素麺  
*Japanese thin wheat noodles*

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

ガーリックライス  
*Garlic Fried Rice*

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.