

Lunch Menu

Lunch Course

うかい厳選牛ランチコース

¥ 13,200 /per person

Special Lunch Course

うかい厳選牛スペシャルランチコース

¥ 19,800 /per person

※ 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

初夏の冷前菜
Seasonal Appetizers

料理長より本日の逸品
Chef's Recommendation from the chef

料理長より本日の逸品
Chef's Recommendation from the chef

久世茄子の一本焼き
Charcoal-grilled Eggplant

久世茄子の一本焼き
Charcoal-grilled Eggplant

季節の冷製スープ
Seasonal cold soup

季節の冷製スープ
Seasonal cold soup

鉄板魚介料理
TEPPAN Seafood

オマール海老の香草蒸し
Steamed Lobster

うかい厳選牛 サーロイン 又は うかい厳選牛 ファイル
(お一人様+ ¥4,400)

Selected Sirloin Steak or Selected Tenderloin Steak
◆Tenderloin Steak can be charged for 4,400 yen / per person◆

ガーリックライス 又は シェフお薦め土鍋ご飯
(お一人様+ ¥1,650)

Garlic Fried Rice or Chef's Recommendation Steamed Pot Rice
◆Chef's Recommendation Steamed Pot Rice can be charged for 1,650 yen / per person◆

デザート
Dessert

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.

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.

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.

鮑と雲丹のジュレ
Abalone with Sea urchin

初鯉のマリネ
Marinated Bonito

久世茄子の一本焼き
Charcoal-grilled Eggplant

季節の冷製スープ
Seasonal cold soup

伊勢海老の香草蒸し
Steamed Spiny Lobster

うかい極上牛サーロイン 又は うかい極上牛フィレ
(お1人様 + ¥4,400)

Best Quality Sirloin Steak or Best Quality Tenderloin Steak

◆ 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.

伊勢海老とキャビア
オーガニックオリーブオイルとレモンの香りで
Spiny Lobster with Caviar

久世茄子の一本焼き
Charcoal-grilled Eggplant

鉄板 毛蟹の逸品
TEPPAN Hairy Crab

真子鰈のカルパッチョ
Carpaccio of Flounder

うかい亭スペシャリテ 鮑の岩塩蒸し
Ukai-tei Specialty Steamed Abalone

虎魚のナージュ
Stingfish with Soup

うかい極上牛サーロイン 又は うかい極上牛フィレ
(お1人様 + ¥4,400)

Best Quality Sirloin Steak or Best Quality Tenderloin Steak

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

黒毛和牛漬け焼き 新生姜土鍋ご飯
Steamed Pot Ginger Rice with WAGYU-Beef

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.