

旬の味覚と うかい極上牛コース *Seasonal Course*

こちらのコースは19:30までにご来店の方のみのご用意とさせていただきます。

This course can only ordered by those who come to the Restaurant before 7:30 p.m

(お料理は21:00がラストオーダーとなります)

(Last order is 9:00 p.m)

※ 各コースメニューは皆様と一緒にお願い致します。

※ We request every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

ホタルイカのマリネ

Squid marinade

黒毛和牛の逸品

Gems of WAGYU Beef

平貝と春豆のサラダ

Shellfish and spring beans salad

フランス産 ホワイトアスパラガス

French white asparagus

甘鯛のナージュ

Tilefish with soup

うかい極上牛サーロイン 又は うかい極上牛フィレ

Best Quality Sirloin Steak or Best Quality Tenderloin Steak

¥ 27,500 / per person

¥ 31,900 / 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*

こちらのコースは19:30までにご来店の方のみのご用意とさせていただきます。

This course can only ordered by those who come to the Restaurant before 7:30 p.m

(お料理は21:00がラストオーダーとなります)

(Last order is 9:00 p.m)

※ 各コースメニューは皆様と一緒にお願い致します。

※ We request every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

タスマニアサーモンとキャビア

春野菜サラダ

A dish of Caviar with spring vegetable salad

黒毛和牛と筍の炭火焼き

Charcoal grill WAGYU Beef with bamboo shoots

フランス産 ホワイトアスパラガス

オレンジサバイヨンソース

French white asparagus with Orange Sabayon Sauce

うかい亭スペシャリティ 鮑の岩塩蒸し

海藻バターソース

Ukai-tei Specialty Steamed Abalone

桜鯛のナージュ

Sea bream with Soup

うかい極上牛サーロイン 又は うかい極上牛フィレ

Best Quality Sirloin Steak or Best Quality Tenderloin Steak

¥ 33,000 / per person

¥ 37,400 / per person

桜海老の土鍋ご飯

Steamed Pot Rice with shrimp

デザート

Dessert

当店で使用しているお米は、全て令和6年度国産米です。

All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2024.