

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一緒でお願い致します。

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

鮑と雲丹のジュレ

Abalone and Sea urchin

黒毛和牛の炭火焼き

Charcoal grill WAGYU Beef

季節の冷製スープ

Seasonal Cold soup

オマール海老の香草蒸し

Herb steamed Lobster

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一緒でお願い致します。

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

車海老とキャビアのマリネ

旬野菜サラダ

A dish of Caviar with Seasonal vegetable salad

虎魚のフリット

Deep fried Stonefish

季節の冷製スープ

Seasonal Cold soup

うかい亭スペシャルティ 鮑の岩塩蒸し

Ukai-tei Specialty Steamed Abalone

雲丹と蓴菜

Sea urchin with Watershield

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

黒毛和牛時雨煮

新生姜ご飯

Steamed Pot Rice with Beef and Ginger

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.