

# 神戸牛 特別コース

～神戸牛 黒鮑～

## Special KOBE Beef Course

～KOBE Beef, Black Abalone～ ￥ 55,000 /per person

“日本が誇る最高食材”を特別コースにてご用意致します

◆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 is available until 7:30 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.

◆特別コースの為、苦手食材・アレルギー食材の変更はお受け出来かねます◆

◆Due to the special course, any inedible or allergic ingredients cannot be changed◆

本鮪とキャビア

*Marinated Tuna, Caviar*

牛タンの炭火焼き

*Charcoal grill WAGYU-Beef Tongue*

天豆の冷製スープ

*Cold Soup of Fava Bean*

伊勢海老の香草焼き

*Sauteed Spiny Lobster*

黒鮑の岩塩蒸し

*Steamed Black Abalone*

神戸牛サーロインステーキ

*KOBE Beef Sirloin Steak*

神戸牛時雨煮 土鍋御飯

*Steamed Pot Rice with KOBE-Beef*

*(Ginger-Simmered Food in Sweetened Soy Sauce)*

スペシャル デザート

*Special Dessert*

# 極上牛ディナーコース

## Ukai Best Quality Beef Dinner Course

～うかい極上牛2種(フィレ・サーロイン)をお楽しみ頂ける特別コース～

￥ 27,500 /per person

(お料理は21:00がラストオーダーとなります)

(Last order is 9:00p.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.

季節のオードブル

*Appetizers*

うかい極上牛フィレ肉 炭火焼きタタキ

*Charcoal grilled Best Quality Beef (Tenderloin)*

本日のスープ

*Today's Soup*

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)*

ガーリックライス

*Garlic Fried Rice*

珈琲or紅茶

*Coffee or Tea*

◆ ￥2,200にてデザートのご追加も承ります ◆

◆ Dessert can be added ￥2,200 ◆

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6年度国産米です。

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