

# LUNCH COURSES

## うかい厳選牛コース *Beefsteak Course*

¥ 13,200 /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 request to every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

フルーツマトの逸品  
*Shave Ice with Sweet Tomato*

活穴子のベニエ  
*Deep fried Sea eel*

季節のスープ  
*Seasonal soup*

イサキのエカイユ  
*Grilled Grunt with Potato*

うかい厳選牛サーロインステーキ  
*Selected Sirloin Steak*

※差額¥4,400にてフィレステーキへご変更頂けます。

※ Can be changed to Tenderloin Steak for the adding of 4,400yen.

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(13%)を賜ります。

A 13% service charge will be added to the 10% tax-included charge listed here.

## 鮑とうかい厳選牛コース *Abalone & Beefsteak Course*

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

才巻海老とフルーツマトのマリネ  
*Marinaed Shrimp and Tomato*

活穴子のベニエ  
*Deep fried Sea eel*

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  
*Ukai-tei Specialty "Steamed Abalone"*

うかい厳選牛サーロインステーキ  
*Selected Sirloin Steak*

※差額¥4,400にてフィレステーキへご変更頂けます。

※ Can be changed to Tenderloin Steak for the adding of 4,400yen.

黒トリュフ土鍋ご飯  
*Steamed Pot Rice with Black Truffle*

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.

# 旬の味覚と うかい極上牛コース

**Seasonal Course** ¥ 27,500 / per person

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.*

夏を彩る 三種の前菜  
**Seasonal Cold Appetizer**

黒毛和牛 もろみ焼き  
**Charcoal grill WAGYU Beef**

とうもろこしの冷製スープ  
**Cold Corn Soup**

オマール海老の香草蒸し  
**Steamed Lobster**

季節の鉄板野菜料理  
**Seasonal Vegetable Dishes**

うかい極上牛サーロインステーキ  
**Best Quality Sirloin Steak**

※ 差額 ¥4,400にてフィレステーキへご変更頂けます。

*※ Can be changed to Tenderloin Steak for the adding of 4,400 yen.*

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(13%)を賜ります。

*A 13% 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

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.*

毛蟹とキャビア  
**Hairy Crab and Caviar**

鱈のベニエ  
**Deep fried Sand borer**

とうもろこしの冷製スープ  
**Cold Corn Soup**

うかい亭スペシャルティ 鮑の岩塩蒸し  
**Ukai-tei Specialty Steamed Abalone**

タスマニアトリュフの逸品  
**A dish of Tasmanian Truffle**

うかい極上牛サーロインステーキ  
**Best Quality Sirloin Steak**

※ 差額 ¥4,400にてフィレステーキへご変更頂けます。

*※ Can be changed to Tenderloin Steak for the adding of 4,400 yen.*

黒毛和牛時雨煮  
新生姜御飯  
**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.*