

LUNCH COURSES

うかい厳選牛コース *Beefsteak Course*

※ 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

本日の温前菜
Today's Appetizer

季節のスープ
Seasonal soup

季節の鉄板魚介料理
TEPPAN Seafood

うかい厳選牛サーロイン 又は うかい厳選牛フィレ
Selected Sirloin Steak or Selected Tenderloin Steak
¥ 13,200 /per person ¥ 17,600 /per person

ガーリックライス
Garlic Fried Rice

※(差額¥550で季節の冷製パスタへご変更頂けます)
※ *(You can changed it to Seasonal Cold Pasta for 550yen)*

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。
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*

※ 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.*

キャビアの逸品
A Dish of Caviar

料理長より お薦めの前菜
Today's Recommendation from the Chef

季節のスープ
Seasonal soup

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

うかい厳選牛サーロイン 又は うかい厳選牛フィレ
Selected Sirloin Steak or Selected Tenderloin Steak
¥ 19,800 /per person ¥ 24,200 /per person

ガーリックライス 又は 季節の冷製パスタ
Garlic Fried Rice or Seasonal Cold Pasta

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.