

# 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(13%)を賜ります。

*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*

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.*