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頂きます。 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ご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頂きます。

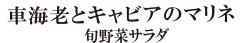
This course can only ordered by those who come to the Restaurant before 7:30 p.m

(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ご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.



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

うかい亭スペシャリティ 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.