

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(13%)を賜ります。

13% 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.