

# 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.*

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*

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。  
*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*

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.*

毛蟹とキャビア  
フルーツマトと白桃のサラダ  
*Hairy Crab and Caviar*  
*Tomatoes and Peaches salad*

鱻のベニエ  
*Deep fried Sand borer*

とうもろこしの冷製スープ  
*Cold Corn Soup*

うかい亭スペシャリティ 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 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.*