

旬の味覚と うかい極上牛コース

Seasonal Course ¥ 27,500 / per person

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.

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

季節の鉄板野菜料理

Seasonal Vegetable Dishes

うかい極上牛サーロインステーキ

Best Quality Sirloin Steak

※ 差額 ¥4,400にてフィレステーキへご変更頂けます。

※ Can be changed to Tenderloin Steak for the adding of 4,400 yen.

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 ¥ 33,000 / per person

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.

毛蟹とキャビア

Hairy Crab and Caviar

鱈のベニエ

Deep fried Sand borer

とうもろこしの冷製スープ

Cold Corn Soup

うかい亭スペシャルティ 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ステーキ

Best Quality Sirloin Steak

※ 差額 ¥4,400にてフィレステーキへご変更頂けます。

※ Can be changed to Tenderloin Steak for the adding of 4,400 yen.

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.