

LUNCH COURSES

うかい厳選牛コース *Beefsteak Course*

¥ 13,200 /per person

※ 各コースメニューは皆様と一緒にお願い致します。

※ We request to every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

フルーツマトの逸品
Shave Ice with Sweet Tomato

活穴子のベニエ
Deep fried Sea eel

季節のスープ
Seasonal soup

イサキのエカイユ
Grilled Grunt with Potato

うかい厳選牛サーロインステーキ
Selected 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 4,400yen.

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.

鮑とうかい厳選牛コース *Abalone & Beefsteak Course*

¥ 19,800 /per person

※ 各コースメニューは皆様と一緒にお願い致します。

※ We request to every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

才巻海老とフルーツマトのマリネ
Marinaed Shrimp and Tomato

活穴子のベニエ
Deep fried Sea eel

季節のスープ
Seasonal soup

うかい亭スペシャルティ 鮑の岩塩蒸し
Ukai-tei Specialty "Steamed Abalone"

うかい厳選牛サーロインステーキ
Selected 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 4,400yen.

黒トリュフ土鍋ご飯
Steamed Pot Rice with Black Truffle

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.