LUNCH COURSES

うかい厳選牛コース Beefsteak Course

 $\mathbf{¥}$ 13,200 /per person

※ 各コースメニューは皆様ご一緒でお願い致します。

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

フルーツトマトの逸品 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



飽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ご一緒でお願い致します。

* 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トマトのマリネ Marinaed Shrimp and Tomato

> 活穴子のベニエ Deep fried Sea eel

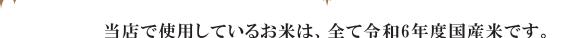
> > 季節のスープ Seasonal soup

うかい亭スペシャリティ 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 4,400 yen.

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

デザート Dessert



All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2024.

