

Dinner Courses

コースは2名様よりご注文下さい

うかい特選牛ディナーコース

Ukai Steak Dinner Course

才巻海老のヴァプール

Steamed Shrimp

牛タンのラグー

Beef Tongue Ragu

舌平目のムニエル

Sole Meuniere

うかい特選牛サーロインステーキ

Beef Sirloin Steak

夏野菜スパイスカレー

Summer Vegetable Spice Curry

デザート

Dessert

¥18,700

旬の味覚と うかい厳選牛ディナーコース

Seasonal Taste and Selected Ukai Beef Dinner Course

鮑 海老 夏野菜ジュレ

Abalone / Shrimp / Summer Vegetable Jelly

サザエのヴァプール / マコカレイのカルパッチョ / 赤茄子のロースト

【お好みで季節のオードブルを一品お選びください】

Please Choose One Appetizer

朝採れとうもろこしの冷製スープ

Cold Corn Soup

太刀魚のソテー

【生姜の爽やかな味わいで】

Sautéed a Scabbard Fish

うかい厳選牛ステーキ

【料理長が厳選した赤身とサーロインをお楽しみいただけます】

Selected Beef Steak

ガーリックライス 又は そうめん

季節の土鍋ご飯(差額¥2200)

※季節の土鍋ご飯は2名様より承ります

Meal

デザート

Dessert

¥24,200

八王子うかい亭 スペシャルディナーコース

Special Dinner Course

料理長より 最初の一品

Complimentary Amuse-bouche from our Chef

サザエのヴァプール / マコカレイのカルパッチョ

【お好みで季節のオードブルを一品お選びください】

Please Choose One Appetizer

朝採れとうもろこしの冷製スープ

Cold Corn Soup

鮑の岩塩蒸し

【うかい亭 スペシャルティーク】

Abalone

旬野菜を鉄板にて

Seasonal Vegetables

うかい厳選牛サーロインステーキ

【料理長が厳選したサーロインをお楽しみいただけます】

又は

厳選牛フィレステーキ(差額¥4400)

Selected Beef Steak

季節の土鍋ご飯

Claypot rice

デザート

Dessert

¥28,600

※サーロインには一部リブロースも含まれます

※食材の産地情報はスタッフにおたずね下さい

※入荷によりコース内容が変更になる場合もございます

※すべての価格には消費税(10%)含んでおります。別途サービス料(13%)頂戴いたします

HACHIOJI *Ukai-tei*