

# GRAND COURSES

## スペシャルコース *Special Course*

¥29,160 / *per person*

料理長より本日のお薦めをキャビアと共に  
*Chef's Recommended Appetizer for Today with Caviar*

フォアグラのロースト  
*Foie gras Roasted*

タラバ蟹のグリエ  
*King Crab Charcoal-Grilled*

うかい亭スペシャリティー 鮑の岩塩蒸し  
*Ukai-tei's Specialty Abalone Steamed*

雲丹そうめん  
*Japanese Cold Noodles with Sea Urchin*

うかい極上牛サーロインステーキ  
*Ukai Best Quality Beef Sirloin Steak*

季節の土鍋ご飯  
*Steamed Rice of Season*

デザート  
*Dessert*

コーヒー 又は 紅茶  
*Coffee or Tea*

## 鮑とうかい厳選牛コース *Abalone & Ukai Selected Beef Course*

¥24,840 / *per person*

料理長より本日のお薦め  
*Chef's Recommended Appetizer for Today*

フォアグラのロースト  
*Foie gras Roasted*

タラバ蟹のクリームスープ  
*King Crab Cream Soup*

うかい亭スペシャリティー 鮑の岩塩蒸し  
*Ukai-tei's Specialty Abalone Steamed*

雲丹そうめん  
*Japanese Cold Noodles with Sea Urchin*

うかい厳選牛サーロインステーキ  
*Ukai Selected Beef Sirloin Steak*

季節の土鍋ご飯  
*Steamed Rice of Season*

デザート  
*Dessert*

コーヒー 又は 紅茶  
*Coffee or Tea*

## 表参道うかい亭コース *Omotesandou Ukai-Tei Course*

¥19,440 / *per person*

アミューズ  
*Amuse*

寒平目のフリット  
*Flounder Fritter*

タラバ蟹のクリームスープ  
*King Crab Cream Soup*

本日の鉄板魚介料理  
*Seasonal Seafood for Today*

うかい厳選牛サーロインステーキ  
*Ukai Selected Beef Sirloin Steak*

お食事  
*Meal*

デザート  
*Dessert*

コーヒー 又は 紅茶  
*Coffee or Tea*

天候によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。  
*Ingredients are subject to change based on weather condition.*

お肉のグレードアップをご希望の場合は、別途4,320円の差額にてご用意致します。  
*If you would like an upper-grade beef, extra fee of 4,320 Yen will be charged.*

当店で使用しているお米は、全て平成30年度国産米です。

*All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2018.*

表記料金には消費税(8%)が含まれております。別途サービス料(10%)を賜ります。  
*A 10% service charge will be added to the 8% tax-included charge listed above.*

# LUNCH COURSES

## スペシャルランチコース *Special Lunch Course*

¥ 12,960 / *per person*

寒ぶりのマリネ  
*Yellowtail Marinated*

タラバ蟹のクリームスープ  
*King Crab Cream Soup*

オマール海老のポワレ  
*Lobster Sauted*

うかい特選牛サーロインステーキ  
*Wagyu-Beef Sirloin Steak*

お食事  
*Meal*

デザート  
*Dessert*

コーヒー 又は 紅茶  
*Coffee or Tea*

## ステーキランチコース *Steak Lunch Course*

¥ 9,720 / *per person*

ボタン海老のジュレ  
*Small Prawn Marinated in Jelly*

タラバ蟹のクリームスープ  
*King Crab Cream Soup*

鉄板魚介料理  
*Sersonal Seafood for Today*

うかい特選牛サーロインステーキ  
*Wagyu-Beef Sirloin Steak*

お食事  
*Meal*

デザート  
*Dessert*

コーヒー 又は 紅茶  
*Coffee or Tea*

## ランチコース *Lunch Course*

¥ 7,020 / *per person*

本日の前菜  
*Chef's Pick for Today*

タラバ蟹のクリームスープ  
*King Crab Cream Soup*

うかい特選牛サーロインのポワレ  
*Wagyu-Beef Sirloin Sauted*

デザート  
*Dessert*

コーヒー 又は 紅茶  
*Coffee or Tea*

天候によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承下さい。  
*Ingredients are subject to change based on weather condition.*

お肉のグレードアップをご希望の場合は、別途4,320円の差額にてご用意致します。  
*If you would like an upper-grade beef, extra fee of 4,320 Yen will be charged.*

当店で使用しているお米は、全て平成30年度国産米です。

*All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2018.*

表記料金には消費税(8%)が含まれております。別途サービス料(10%)を賜ります。  
*A 10% service charge will be added to the 8% tax-included charge listed above.*