

# 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

薫焼き 初カツオ  
Bonito Marinated

オマール海老のポワレ  
Lobster Sauted

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

順才そうめん  
Japanese Cold Noodles with Water Shield

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

初夏の土鍋ご飯  
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

薫焼き 初カツオ  
Bonito Marinated

季節の冷製スープ  
Seasonal Soup (Served Cold)

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

順才そうめん  
Japanese Cold Noodles with Water Shield

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

初夏の土鍋ご飯  
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

イサキのグリエ  
Grunt Charcoal-Grilled

地蛤とホワイトアスパラのポッシュ  
Clam & White Asparagus Poched

季節の冷製スープ  
Seasonal Soup (Served Cold)

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.

# LUNCH COURSES

## スペシャルランチコース

### *Special Lunch Course*

¥12,960/*per person*

ボタン海老と雲丹のジュレ  
*Small Prawn & Sea Urchin Marinated in Jelly*

地蛤とホワイトアスパラのポッシュェ  
*Clam & White Asparagus Poched*

オマール海老のポワレ  
*Lobster Sauteed*

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*

本日の前菜  
*Chef's Recommended Appetizer for Today*

季節の冷製スープ  
*Seasonal Soup (Served Cold)*

イサキのポワレ  
*Grunt Sauteed*

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*

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.*