

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

オマール海老の炭火焼き
Lobster 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

”秋限定” 松茸スキヤキ
Ukai Selected Beef "Sukiyaki" & Matsutake

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

季節のスープ
Seasonal Soup for Today

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

鉄板焼き野菜
Seasonal Vegetables for Today

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

北寄貝の土鍋ご飯
Steamed Rice with Surf Clam

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*

紅葉鯛のマリネ
Sea Bream Marinated

帆立貝のロースト
Scallops Roasted

季節のスープ
Seasonal Soup for Today

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*

紅葉鯛のマリネ
Sea Bream Marinated

季節のスープ
Seasonal Soup for Today

オマール海老のポワレ
Lobster Sauted

鉄板焼き野菜
Seasonal Vegetables 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

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

季節のスープ
Seasonal Soup for Today

銀ダラのポワレ
Sable Fish 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

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.