

# Grand Courses

コースは2名様よりご注文下さい。

## うかい亭スペシャルコース

ズワイガニとキャビアのジュレ

セレクトオードブル  
(オーシャントラウト 又は 北寄貝 又は フォアグラ)

松茸のパイ包み焼きスープ

鮑の岩塩蒸し

うかい厳選牛サーロインステーキ

ガーリックライス 又は そうめん

デザート・コーヒー

¥19,800

## 旬の味覚と うかい特選牛コース

ズワイガニとキャビアのジュレ

セレクトオードブル  
(オーシャントラウト 又は 北寄貝)

栗のスープ

紅葉鯛と木の子のソテー

うかい特選牛サーロインステーキ

ガーリックライス 又は そうめん

デザート・コーヒー

¥16,500

## ディナーコース

アミューズ

紅葉鯛と秋野菜マリネ

ポテトとジロール茸  
~ポーチドエッグと共に~

北寄貝と帆立貝のスープ仕立て

うかい特選牛サーロインステーキ

ガーリックライス 又は そうめん

デザート・コーヒー

¥13,200

※サーロインには一部ブロースも含まれます又、食材の産地情報はスタッフにおたずね下さい。  
※お子様のコースもご用意しております。内容についてはご確認下さい。  
※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(10%)頂戴いたします。

AZAMINO *U*kai-tei

# Lunch Courses

コースは2名様よりご注文下さい。

## 旬の味覚のランチコース

ズワイガニのフラン

オーシャントラウトのマリネ

栗のスープ

北寄貝のサラダ仕立て

うかい特選牛サーロインステーキ

ガーリックライス 又は そうめん

デザート・コーヒー

¥13,200

## スペシャルランチコース

帆立貝のポワレ  
～リンゴとクルミのサラダ～

木の子のタジン

紅葉鯛とムール貝のナージュ

うかい特選牛サーロインステーキ

ガーリックライス 又は そうめん

デザート・コーヒー

¥9,900

## ランチコース

オーシャントラウトのサラダ

ポテトと木の子  
～ポーチドエッグと共に～

季節のパスタ

うかい特選牛ランプステーキ

デザート・コーヒー

¥7,150

※サーロインには一部ブロースも含まれます又、食材の産地情報はスタッフにおたずね下さい。  
※お子様のコースもご用意しております。内容についてはご確認下さい。  
※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(10%)頂戴いたします。

AZAMINO Ukaitei

# A la Carte アラカルトメニュー

## ～鉄板料理～

### 黒毛和種ステーキ

黒毛和種うかい厳選牛	サーロイン	200g	¥17,600
	テnderロイン	150g	¥14,850
黒毛和種うかい特選牛	サーロイン	200g	¥11,000
	ランプ	200g	¥8,800

※サーロインには一部リブローズも含まれます。

### 魚介

舌平目	¥3,080	車海老	¥4,400
北寄貝	¥3,520	オマール海老	¥7,700
紅葉鯛	¥3,520	鮑(130g)	¥8,800

### 焼き野菜

秋茄子	¥1,320	木の子 各種	¥1,650
		松茸 (本日の入荷をご確認ください)	

## ～一品料理～

### オードブル

紅葉鯛と秋野菜のマリネ	¥2,750
オーシャントラウトのカルパッチョ	¥3,960
フォアグラのソテー	¥4,620

### スープ

栗のクリームスープ	¥1,540
木の子のタジン鍋	¥1,650
松茸のパイ包み焼きスープ	¥2,860

### サラダ

グリーンサラダ	¥1,320
生ハムとポーチドエッグのシーザーサラダ	¥1,650

### 食事

ガーリックライス	¥1,650
おろしそうめん	¥1,100

※お米は新潟県産コシヒカリを使用しております。  
その他の食材の産地情報はスタッフにおたずね下さい。  
※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(10%)頂戴いたします。