GRAND COURSES

表参道うかい亭 スペシャル
Omotesando Ukai-Tei Special Course

¥ 29,700 / per person

~ シェフから一品 ~　ボタン海老　キャビア
Small Prawn・Caviar

ホワイトアスパラ　アンクルート
White Asparagus

初　カツオ
Bonito Marinated

鉄板　オマール海老
Lobster Sauted

鮑　うかい　スペシャリティー
Ukai-tei's Specialty Abalone Steamed

極上牛サーロインステーキ
～ 春の香りの温野菜 ～
Ukai Best Quality Beef Sirloin Steak
~ Seasonal Vegetables ~

最後に...
Meal

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

うかい厳選牛コース
Ukai Selected Beef Course

¥ 25,300 / per person

~ シェフから一品 ~　ボタン海老　キャビア
Small Prawn・Caviar

筍　黒毛和牛　炭火
Bambooshoot・Wagyu-Beef

初　カツオ
Bonito Marinated

ホワイトアスパラ　地蛤
White Asparagus・Clam

アイナメ　春子
Seasonal Fish・Mushroom

厳選牛サーロインステーキ
～ 春の香りの温野菜 ～
Ukai Selected Beef Sirloin Steak
~ Seasonal Vegetables ~

最後に...
Meal

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

季節のコース
Seasonal Course

¥ 19,800 / per person

噴火湾　北寄貝
Surf Clam・Egg Custard

信州マス　コンフィ
Trout Marinated

ホワイトアスパラガス　アンクルート
White Asparagus

スープ　冷　新玉ねぎ
Onion Cream Soup (Served Cold)

桜鯛　地蛤　天豆
Sea Bream・Clam

厳選牛サーロイン　ポワレ
Ukai Selected Beef Sirloin Sauted

鉄板　マッシュルームご飯
Hashed Beef & Rice

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4,400円の差額にてご用意致します。
If you would like an upper-grade beef, extra fee of 4,400 Yen will be charged.

当店で使用しているお米は、全て令和１年度国産米です。
All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2019.

表記料金には消費税（10％）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 10% tax-included charge listed above.

LUNCH COURSES

スペシャルランチコース
Special Lunch Course

¥ 13,200/ per person

ホワイトアスパラ　オマール海老
White Asparagus・Lobster

春子しいたけ　フリット
Mushroom Fritter

アクアパッツァ
Acqua Pazza

特選牛サーロインステーキ
～ 春の香りの温野菜 ～
Wagyu-Beef Sirloin Steak
~ Seasonal Vegetables ~

筍　カラスミ
Bambooshoot・Risotto

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

¥ 9,900 / per person

シェフのお薦め前菜
Chef's Recommended Appetizer for Today

スープ　冷　新玉ねぎ
Onion Cream Soup (Served Cold)

地蛤　春豆
Clam ・ Beans

特選牛サーロイン　ポワレ
Wagyu-Beef Sirloin Sauted

筍　カラスミ
Bambooshoot・Risotto

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

当店で使用しているお米は、全て令和１年度国産米です。
All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2019.

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4,400円の差額にてご用意致します。
If you would like an upper-grade beef, extra fee of 4,400 Yen will be charged.

表記料金には消費税（10％）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 10% tax-included charge listed above.