

# LUNCH COURSES

## うかい厳選牛コース *Beefsteak Course*

※ 各コースメニューは皆様と一緒にお願い致します。

※ *We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.*

アミューズ  
*Amuse*

本日の温前菜  
*Today's Appetizer*

季節のスープ  
*Seasonal soup*

季節の鉄板魚介料理  
*TEPPAN Seasoood*

うかい厳選牛サーロイン 又は うかい厳選牛フィレ  
*Selected Sirloin Steak or Selected Tenderloin Steak*  
¥ 13,200 /per person      ¥ 17,600 /per person

ガーリックライス  
*Garlic Fried Rice*

デザート  
*Dessert*

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 here.*

## 鮑とうかい厳選牛コース *Abalone & Beefsteak Course*

※ 各コースメニューは皆様と一緒にお願い致します。

※ *We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.*

キャビアの逸品  
*A Dish of Caviar*

料理長より お薦めの前菜  
*Today's Recommendation from the Chef*

季節のスープ  
*Seasonal soup*

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

うかい厳選牛サーロイン 又は うかい厳選牛フィレ  
*Selected Sirloin Steak or Selected Tenderloin Steak*  
¥ 19,800 /per person      ¥ 24,200 /per person

ガーリックライス  
*Garlic Fried Rice*

デザート  
*Dessert*

当店で使用しているお米は、全て令和5年度国産米です。  
*All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2023.*

# 旬の味覚と うかい極上牛コース *Seasonal Course*

※ 各コースメニューは皆様ご一緒をお願い致します。

※ We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

サーモンとイチジクのマリネ  
*Marinated Salmon and Figs*

鮑の逸品  
*Fried Abalone*

鴨の炭火焼き  
*Charcoal-grilled Duck*

栗のスープ  
*Chestnut soup*

秋カマスのソテー  
*Sauteed Barracuda*

うかい極上牛サーロイン 又は うかい極上牛フィレ

*Best Quality Sirloin Steak or Best Quality Tenderloin Steak*

¥ 27,500 / per person

¥ 31,900 / per person

ガーリックライス  
*Garlic Fried Rice*

デザート  
*Dessert*

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 here.

# 表参道スペシャルコース *Special Course*

※ 各コースメニューは皆様ご一緒をお願い致します。

※ We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

鮪 キヤビア  
*Tuna with Caviar*

オマール海老の炭火焼き  
*Charcoal-grilled Lobster*

鮮魚のマリネ  
*Marinated Fish*

栗のスープ  
*Chestnut soup*

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

甘鯛のナージュ  
*Tilefish with Soup*

うかい極上牛サーロイン 又は うかい極上牛フィレ

*Best Quality Sirloin Steak or Best Quality Tenderloin Steak*

¥ 33,000 / per person

¥ 37,400 / per person

黒毛和牛出汁炊き 土鍋ご飯  
*Steamed Pot Rice with WAGYU-Beef (shabu shabu)*

デザート  
*Dessert*

当店で使用しているお米は、全て令和5年度国産米です。

All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2023.

# LATE DINNER COURSES

～うかい極上牛2種(フィレ・サーロイン)を存分にお楽しみ頂ける特別コース～

¥ 27,500 /per person

◆こちらのコースは”20:00ご予約のみのご提供”となります◆

◆Late Dinner Course will be served only at 8:00 p.m◆

※ 各コースメニューは皆様一緒でお願い致します。

※ We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

キャビアの逸品  
A Dish of Caviar

季節のスープ  
Seasonal soup

オマール海老のソテー  
Sautéed Lobster

うかい極上牛ステーキ  
(サーロイン 70g , フィレ 70g)  
Best Quality Sirloin Steak 70g and Best Quality Tenderloin Steak 70g

ガーリックライス  
Garlic Fried Rice

珈琲or紅茶  
Coffee or Tea

◆ ¥2,200～デザートのご追加も承ります◆

◆ Dessert can be added from ¥2,200 ◆

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 here.

当店で使用しているお米は、全て令和5年度国産米です。

All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2023.

【期間限定】

# Limited-Time Ingredients

料理長が厳選した特別な食材をご用意しております。この機会に是非ご賞味下さい。

The chef has carefully selected special ingredients.

～ 松 茸 ～

Matsutake-Mushroom

焼き松茸

TEPPAN Matsutake-Mushroom

甘鯛と松茸のナージュ

Tilefish with soup

黒毛和牛と松茸のしゃぶしゃぶ

Matsutake-Mushroom with WAGYU(shabu shabu)

松茸土鍋ご飯

(2名様から承ります)

Steamed Pot rice with Matsutake-Mushroom

(※Please order from 2persons)

上記料金には消費税(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.

今回は数に限りがありますので、売り切れ次第終了とさせていただきます。

Please note in advance that there are limited numbers of stock.