

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 Seasood

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

うかい亭スペシャリティ 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.*

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.*

鮪 キャビア
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

うかい亭スペシャリテ 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.

神戸牛 特別コース

～神戸牛 白トリュフ タラバ蟹～

Special KOBE Beef Course

～KOBE Beef, White Truffle, King Crab～

～“日本が誇る最高食材”を特別コースにてご用意致します～

¥ 55,000 /per person

※ 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.

平目のマリネ/白トリュフ
Marinated Flounder with White Truffle

鮑のグラチネ
Gratin of Abalone

神戸牛テールのコンソメスープ
KOBE Beef Tail Soup

タラバ蟹のヴァプール/白トリュフ
Steamed King Crab with White Truffle

神戸牛サーロインのロースト
Roasted KOBE Beef Sirloin

ゆり根ご飯/白トリュフ
Lily Bulb Rice with White Truffle

スペシャルデザート
Special 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.

当社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

季節のスープ
Seasonal soup

オマール海老のソテー
Sauteed 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.

当社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.