

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6年度国産米です。
All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2024.

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.*

寒平目とカラスミのマリネ
Marinated Flatfish and Dried Mullet roe

黒毛和牛とポロ葱
WAGYU Beef and Leek

蛤のクリームスープ
Clam Cream Soup

アンコウのロースト
Roasted Anglerfish

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

白子と月光百合根
Milt and Lily Bulb

蟹のクリームスープ
Crab Cream Soup

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

冬カブとハタのナージュ
Grouper and Turnip 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6年度国産米です。
All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2024.

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～

¥ 55,000 /per person

“日本が誇る最高食材”を特別コースにてご用意致します

※ 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

鮑のブルギニオン

Bourguignon-Style 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.

当店で使用しているお米は、全て令和6年度国産米です。

All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2024.

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.

当店で使用しているお米は、全て令和6年度国産米です。

All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2024.