

# 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*

こちらのコースは19:30までにご来店の方のみのご用意とさせていただきます。

*This course can only be ordered by those who come to the Restaurant before 7:30 p.m*

(お料理は21:00がラストオーダーとなります)

*(Last order is 9:00 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.*

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*

こちらのコースは19:30までにご来店の方のみのご用意とさせていただきます。

*This course can only be ordered by those who come to the Restaurant before 7:30 p.m*

(お料理は21:00がラストオーダーとなります)

*(Last order is 9:00 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*

白子と月光百合根

*Milt and Lily Bulb*

蟹のクリームスープ

*Crab Cream Soup*

うかい亭スペシャリテ 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 本鮪 黒トリュフ～ ¥ 55,000 /per person

## Special KOBE Beef Course

～KOBE Beef, Pacific bluefin Tuna, Black Truffle～

“日本が誇る最高食材”を特別コースにてご用意致します

◆こちらのコースは19:30までにご来店の方のみのご用意とさせていただきます◆

※ This course is available until 7:30 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.

◆特別コースの為、苦手食材・アレルギー食材の変更はお受け出来かねます◆

◆Due to the special course, any inedible or allergic ingredients cannot be changed◆

本鮪の逸品

Marinated Pacific Bluefin Tuna

フォアグラソテー 黒トリュフ

Sauteed Foie Gras with Lily bulb and Black Truffle

鮑と雲丹のナージュ

Abalone Thick Starchy Sauce with Sea Urchin

タラバ蟹 ヴァプール

Steamed King Crab with Cream Soup

本鮪 タタキ 黒トリュフ

Seared Pacific Bluefin Tuna with Black Truffle

神戸牛サーロインステーキ

KOBE Beef Sirloin Steak

黒トリュフ御飯

Steamed Pot Rice with Black 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.

# 極上牛ディナーコース

## Ukai Best Quality Beef Dinner Course

～うかい極上牛2種(フィレ・サーロイン)をお楽しみ頂ける特別コース～

¥ 27,500 /per person

こちらのコースは19:30からのご注文となります。

※ This course can only be ordered by those who come to the Restaurant from 7:30 p.m.

(お料理は21:00がラストオーダーとなります)

(Last order is 9:00p.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.

季節のオードブル  
Appetizers

うかい極上牛フィレ肉 炭火焼きタタキ

Charcoal grilled Best Quality Beef (Tenderloin)

本日のスープ  
Today's Soup

オマール海老の香草蒸し  
Steamed Lobster

うかい極上牛サーロインステーキ

Ukai Best Quality Beef (Sirloin)

ガーリックライス  
Garlic Fried Rice

珈琲or紅茶  
Coffee or Tea

◆ ¥2,200にてデザートのご追加も承ります ◆

◆ Dessert can be added ¥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.