

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 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 request every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

ホタルイカのマリネ
Squid marinade

黒毛和牛の逸品
Gems of WAGYU Beef

平貝と春豆のサラダ
Shellfish and spring beans salad

フランス産 ホワイトアスパラガス
モリユ茸のソース
French white asparagus Morel mushroom sauce

メバルのパピヨット
Sauteed Rockfish

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 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 request every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

タスマニアサーモンとキャビア
春野菜サラダ

A dish of Caviar with spring vegetable salad

黒毛和牛と筍の炭火焼き
Charcoal grill WAGYU Beef with bamboo shoots

フランス産 ホワイトアスパラガス
オレンジサバイオンソース
French white asparagus with Orange Sabayon Sauce

うかい亭スペシャリティ 鮑の岩塩蒸し
海藻バターソース
Ukai-tei Specialty Steamed Abalone

桜鯛のナージュ
Sea bream 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

桜海老の土鍋ご飯
Steamed Pot Rice with shrimp

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 桜鯛～

Special KOBE Beef Course

～KOBE Beef, Seasonal Sea Bream～ ¥ 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

◆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 request 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◆

車海老キャビア

Prawn with Caviar

神戸牛肩ロース炭火焼き

Charcoal grilled Kobe Beef

地蛤 ムニエル

Local clam meuniere

桜鯛 岩塩蒸し

二種の味わい

Seasonal Sea Bream with salt

フランス産

ホワイトアスパラガス

French white Asparagus

神戸牛サーロインステーキ

KOBE Beef Sirloin steak

桜鯛土鍋御飯

Steamed pot Rice with Sea Bream

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

(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 request 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.