

うかい厳選牛  
ランチコース  
*Lunch Course*  
¥ 13,200 / 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.*

夏を彩る冷前菜  
*Seasonal Appetizer*

料理長より本日の逸品  
*Chef's Recommendation from the chef*

季節の冷製スープ  
*Seasonal cold soup*

季節の鉄板魚介料理  
*TEPPAN Seafood*

うかい厳選牛サーロイン 又は うかい厳選牛フィレ  
(お1人様 + ¥4,400)

*Selected Sirloin Steak or Selected Tenderloin Steak*

◆ *Tenderloin Steak can be charged for 4,400 yen / 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.*

うかい厳選牛  
スペシャルランチコース  
*Special Lunch Course*  
¥ 19,800 / 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.*

鮑と夏野菜のジュレ  
*Abalone with Seasonal Vegetable*

牛タンの炭火焼き  
*Charcoal-grilled Beef Tongue*

季節の冷製スープ  
*Seasonal cold soup*

オマール海老の香草蒸し  
*Steamed Lobster*

うかい厳選牛サーロイン 又は うかい厳選牛フィレ  
(お1人様 + ¥4,400)

*Selected Sirloin Steak or Selected Tenderloin Steak*

◆ *Tenderloin Steak can be charged for 4,400 yen / 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*

¥ 27,500 / 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.

鮑と雲丹のジュレ  
*Abalone with Sea urchin*

初鯉のマリネ  
*Marinated Bonito*

久世茄子の一本焼き  
*Charcoal-grilled Eggplant*

季節の冷製スープ  
*Seasonal cold soup*

伊勢海老の香草蒸し  
*Steamed Spiny Lobster*

うかい極上牛サーロイン 又は うかい極上牛フィレ  
(お1人様 + ¥4,400)

*Best Quality Sirloin Steak or Best Quality Tenderloin Steak*

◆ Can be changed to Tenderloin Steak with Extra charge 4,400 yen / 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*

¥ 33,000 / 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.

伊勢海老とキャビア  
オーガニックオリーブオイルとレモンの香りで  
*Spiny Lobster with Caviar*

久世茄子の一本焼き  
*Charcoal-grilled Eggplant*

鉄板 毛蟹の逸品  
*TEPPAN Hairy Crab*

真子鰈のカルパッチョ  
*Carpaccio of Flounder*

うかい亭スペシャリテ 鮑の岩塩蒸し  
*Ukai-tei Specialty Steamed Abalone*

虎魚のナージュ  
*Stingfish with Soup*

うかい極上牛サーロイン 又は うかい極上牛フィレ  
(お1人様 + ¥4,400)

*Best Quality Sirloin Steak or Best Quality Tenderloin Steak*

◆ Can be changed to Tenderloin Steak with Extra charge 4,400 yen / per person ◆

黒毛和牛漬け焼き 新生姜土鍋ご飯  
*Steamed Pot Ginger Rice with WAGYU-Beef*

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.