

# LUNCH COURSES

## うかい厳選牛コース *Beefsteak Course*

¥ 13,200 / per person

※ 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.

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  
(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.*

## 鮑とうかい厳選牛コース *Abalone & Beefsteak Course*

¥ 19,800 / per person

※ 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*

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  
(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ご一緒をお願い致します。

※ 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*

鮮魚のカルパッチョ  
*Marinated Seasonal fish*

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

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ご一緒をお願い致します。

※ We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

毛蟹とキャビアの逸品  
*Hairy Crab with Caviar*

黒毛和牛のカルパッチョ  
黒トリュフのサラダと共に  
*Beef Carpaccio with Truffle*

鱧のベニエ  
*Fried Garfish*

季節の冷製スープ  
*Seasonal cold soup*

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

太刀魚のナージュ  
*Swordfish 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.

夏の神戸牛 特別コース  
~神戸牛 黒鮑 伊勢海老~  
**Special KOBE Beef Course**  
*KOBE Beef, Abalone, Spiny Lobster*

¥ 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.*

伊勢海老 キャビア  
*Spiny Lobster with Caviar*

黒鮑 ステーキ  
*Sauteed Abalone*

夏野菜のジュレ  
*Seasonal Vegetable Jelly*

神戸牛 カルパッチョ 黒トリュフ  
*KOBE Beef Carpaccio with Black Truffle*

伊勢海老 炭火焼き  
*Charcoal-grilled Spiny Lobster*

虎魚 神戸牛 コンソメ  
*Stingfish KOBE Beef Consomme*

神戸牛 サーロインステーキ  
*KOBE Beef Sirloin Steak*

表参道うかい亭 特製カレー  
*Beef Curry*

デザート  
*Dessert*

~ソムリエお薦め~  
**ペアリングコース**  
*Pairing Course*

¥ 22,000 / per person

特別コースに合わせ、ソムリエが厳選したワイン、日本酒をご用意致します。

料理とお飲み物を楽しみたい方にお薦めの内容となっております。

*You can enjoy wine and sake carefully selected by the sommelier to match the food.*

◆ルイナール ブラン・ド・ブラン◆  
*Ruinart Blanc de Blanc*

シャンパーニュメゾンとして1729年に誕生した歴史ある名門ルイナール  
バランスよく長い余韻があり、しなやかなシャンパーニュ

◆瀬祭 純米大吟醸 磨き二割三分◆  
*Dassai jyunmaidaiginnjyou 23*

山口県岩国市 旭酒造  
極限まで磨いた山田錦を使用し、華やかな香りと甘み  
余韻をお楽しみいただける一杯

◆2022 甲州 醸し オレンジワイン◆  
*2022 KOUSHU Orange Wine*

山梨県甲州市 マンズワイン  
色づきよい甲州種の葡萄をセレクトし、渋みと自然な甘さの  
バランスが良い、華やかな香りのワイン

◆2012 ドメーヌ・ド・シュバリエ ブラン◆  
*2012 Domaine de Chevalier Blanc*

グラブ地区で最も評価の高いシャトー  
上品で豊かな果実味を堪能でき、深みとコクが魅力のワイン

◆2015 ルーチェ◆  
*2015 Luce*

20世紀を代表する醸造家により設立されたルーチェ・デッラ・ヴィーテ  
しっかりとした骨格があり、タンニンもエレガント  
余韻も長く続くプレミアムワイン

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.*