

# 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*

※ 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.*

サーモンとイチジクのマリネ  
*Marinated Salmon and Figs*

鮑の逸品  
*Fried Abalone*

鴨の炭火焼き  
*Charcoal-grilled Duck*

栗のスープ  
*Chestnut soup*

秋カマスのソテー  
*Sauteed Barracuda*

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.*

鮪 キャビア  
*Tuna with Caviar*

オマール海老の炭火焼き  
*Charcoal-grilled Lobster*

鮮魚のマリネ  
*Marinated Fish*

栗のスープ  
*Chestnut soup*

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

甘鯛のナージュ  
*Tilefish 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5年度国産米です。

*All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2023.*