

LATE DINNER COURSES

～うかい極上牛2種(フィレ・サーロイン)を存分にお楽しみ頂ける特別コース～

¥ 27,500 /per person

◆こちらのコースは”20:00ご予約のみのご提供”となります◆

◆Late Dinner Course will be served only at 8:00 p.m◆

※ 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

季節のスープ
Seasonal soup

オマール海老のソテー
Sauteed Lobster

うかい極上牛ステーキ
(サーロイン 70g , フィレ 70g)
Best Quality Sirloin Steak 70g and Best Quality Tenderloin Steak 70g

ガーリックライス
Garlic Fried Rice

珈琲or紅茶
Coffee or Tea

◆ ¥2,200～デザートのご追加も承ります◆

◆ Dessert can be added from ¥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5年度国産米です。

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

【期間限定】

Limited-Time Ingredients

料理長が厳選した特別な食材をご用意しております。この機会に是非ご賞味下さい。

The chef has carefully selected special ingredients.

～ 松 茸 ～
Matsutake-Mushroom

焼き松茸
TEPPAN Matsutake-Mushroom

甘鯛と松茸のナージュ
Tilefish with soup

黒毛和牛と松茸のしゃぶしゃぶ
Matsutake-Mushroom with WAGYU(shabu shabu)

松茸土鍋ご飯
(2名様から承ります)
Steamed Pot rice with Matsutake-Mushroom
(※Please order from 2persons)

上記料金には消費税(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 above.

今回は数に限りがありますので、売り切れ次第終了とさせていただきます。

Please note in advance that there are limited numbers of stock.