## 神戸牛 特別コース

~神戸牛 白トリュフ タラバ蟹~

## Special KOBE Beef Course

~KOBE Beef, White Truffle, King Crab~

¥ 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ご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.

こちらのコースは19:30までにご来店の方のみのご注文となります。

This course can only be ordered by those who come to the Restaurant before 7:30 p.m



平目のマリネ/白トリュフ Marinated Flounder with White Truffle

> 鮑のブルギニオン Bourguignon-Style Abalone

神戸牛テールのコンソメスープ KOBE Beef Tail Soup

タラバ蟹のヴァプール/白トリュフ Steamed King Crab with White Truffle

> 神戸牛サーロインのロースト Roasted KOBE Beef Sirloin

ゆり根ご飯/白トリュフ Lily Bulb Rice with White Truffle

> 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.

## 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~

 $\Psi$  27,500 /per person

※ 各コースメニューは皆様ご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.

◆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 ◆



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 Ouality Sirloin Steak 70g and Best Ouality Tenderloin Steak 70g

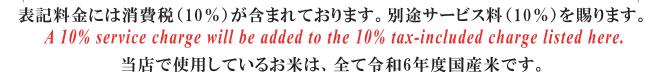
> ガーリックライス Garlic Fried Rice

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 ♦



All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2024.