

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～

¥ 27,500 /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.

◆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◆

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6年度国産米です。

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