

旬の味覚と うかい極上牛コース *Seasonal Course*

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

※ 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.*

寒平目とカラスミのマリネ

Marinated Flatfish and Dried Mullet roe

黒毛和牛とポロ葱

WAGYU Beef and Leek

蛤のクリームスープ

Clam Cream Soup

アンコウのロースト

Roasted Anglerfish

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*

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

※ 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

白子と月光百合根

Milt and Lily Bulb

蟹のクリームスープ

Crab Cream Soup

うかい亭スペシャルティ 鮑の岩塩蒸し

Ukai-tei Specialty Steamed Abalone

冬カブとハタのナージュ

Grouper and Turnip 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6年度国産米です。

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