

# 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6年度国産米です。  
*All the rice we use in Omotesando Ukai-tei come from Japan and produced in 2024.*