

神戸牛 特別コース

～神戸牛 本鮪 黒トリュフ～ ¥ 55,000 /per person

Special KOBE Beef Course

～KOBE Beef, Pacific bluefin Tuna, Black Truffle～

“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.

本鮪の逸品

Marinated Pacific Bluefin Tuna

フォアグラソテー 黒トリュフ

Sauteed Foie Gras with Lily bulb and Black Truffle

鮑と雲丹のナージュ

Abalone Thick Starchy Sauce with Sea Urchin

タラバ蟹 ヴァプール

Steamed King Crab with Cream Soup

本鮪 タタキ 黒トリュフ

Seared Pacific Bluefin Tuna with Black Truffle

神戸牛サーロインステーキ

KOBE Beef Sirloin Steak

黒トリュフ御飯

Steamed Pot Rice with Black 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.

◆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.