

## 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.*

## 極上牛ステーキコース

### Ukai Best Quality Beef Course

¥ 27,500 /per person

～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～

※ 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19:30以降のご予約のみのご対応とさせていただきます◆

※ This course is only available for reservations after 19:30.

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.*