

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用意とさせていただきます。

This course can only ordered by those who come to the Restaurant before 7:30 p.m

(お料理は21:00がラストオーダーとなります)
(Last order is 9:00 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 request every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

雲丹のロワイヤル

Egg custard with Sea urchin

黒毛和牛の逸品

Gems of WAGYU Beef

鮮魚のマリネ

Marinated Seafood

蛤と旬野菜のパピヨット

Clam with Seasonal Vegetables

メバルとセリのソテー

Sauteed Rockfish

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用意とさせていただきます。

This course can only ordered by those who come to the Restaurant before 7:30 p.m

(お料理は21:00がラストオーダーとなります)
(Last order is 9:00 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 request 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

料理長お勧めの温前菜

Chef's Recommended Hot Appetizers

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

旬魚のナージュ

Seasonal Fish 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.