## 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頂きます。 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ご一緒でお願い致します。

\* We request every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.



黒毛和牛の逸品 Gems of WAGYU Beef

平貝と春豆のサラダ Shellfish and spring beans salad

フランス産 ホワイトアスパラガス モリーユ茸のソース French white asparagus Morel mushroom sauce

> メバルのパピヨット 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

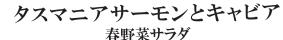
こちらのコースは19:30までにご来店の方のみのご用意とさせて頂きます。 This course can only ordered by those who come to the Restaurant before 7:30 p.m

(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ご一緒でお願い致します。

\* We request every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.



A dish of Caviar with spring vegetable salad

黒毛和牛と筍の炭火焼き Charcoal grill WAGYU Beef with bamboo shoots

フランス産 ホワイトアスパラガス
オレンジサバイヨンソース
French white asparagus with Orange Sabayon Sauce

うかい亭スペシャリティ 鮑の岩塩蒸し 海藻バターソース Ukai-tei Specialty Steamed Abalone

> 桜鯛のナージュ Sea bream 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

桜海老の土鍋ご飯 Steamed Pot Rice with shrimp

> 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.