

# 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.*

ホタルイカのマリネ  
*Squid marinade*

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.*

タスマニアサーモンとキャビア  
春野菜サラダ  
*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  
オレンジサバイオンソース  
*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.*