

鐵板燒午間菜單
TEPPANYAKI LUNCH MENU
ランチコース

軟絲 | 青檸

Neritic Squid | Green Lemon

アオリイカのマリネ 青レモンの香り

主廚推薦逸品

Daily Special Appetizer

本日のお薦め

玉米金湯

Corn Soup

トウモロコシのスープ

義式水煮魚 | 蛤蠣

Acqua Pazza | Clam

旬鮮魚のアクアパッツア

主餐-日本和牛

Main Course - Japanese Wagyu メインコース- 日本和牛

臀肉

Rump ランプ

3300 / 80g

沙朗

Sirloin サーロイン

4300 / 80g

菲力

Tenderloin ファイル

4800 / 80g

蒜香炒飯

Garlic Fried Rice

ガーリックライス

甜點

Dessert

デザート

季節性食材如有更改皆以當天現場提供為主。同一組貴賓皆須選擇相同之套餐，敬請見諒

Please Note That The Menu Is Subject To Change Due To Seasonal Ingredients.

Same Group Of Guests Has To Choose The Same Set Menu.

旬の食材を使用しているため、入荷によってメニューを変更する場合がございます。のメニューは一組同じコースでお願いいたします。

鐵板燒經典午間菜單
TEPPANYAKI SIGNATURE LUNCH MENU
スペシャリティランチコース

軟絲 | 青檸

Neritic Squid | Green Lemon

アオリイカのマリネ 青レモンの香り

主廚推薦逸品

Daily Special Appetizer

本日のお薦め

玉米金湯

Corn Soup

トウモロコシのスープ

Ukai 經典鹽山鮑魚

Ukai's Signature Salt Crust Abalone

鮑岩塩蒸し

主餐-日本和牛

Main Course - Japanese Wagyu メインコース- 日本和牛

臀肉

Rump ランプ

4600 / 120g

沙朗

Sirloin サーロイン

5550 / 120g

菲力

Tenderloin ファイル

6350 / 120g

蒜香炒飯

Garlic Fried Rice

ガーリックライス

甜點

Dessert

デザート

套餐追加

ADDITIONS アラカルト

鮑魚

Abalone

鮑 / 1500

季節野菜

Seasonal Vegetable

季節の焼き野菜 / 400~

澳洲龍蝦 整尾

Spiny Lobster

オーストラリアロブスター 一本 時價

波士頓龍蝦 整尾

Boston Lobster

オマール海老 一本 / 2800

日本和牛臀肉100g

Japanese Wagyu Rump

日本和牛ランプ / 1800

日本和牛沙朗100g

Japanese Wagyu Sirloin

日本和牛サーロイン / 2600

日本和牛菲力100g

Japanese Wagyu Tenderloin

日本和牛ファイル / 3600

UKAI特選和牛菜單
UKAI SIGNATURE WAGYU MENU
ステーキコース

鮮蝦 | 魚子醬
Shrimp | Caviar
旬海老とキャビアのジュレ

主廚推薦逸品
Daily Special Appetizer
本日のお薦め

玉米金湯
Corn Soup
トウモロコシのスープ

Ukai 經典鹽山鮑魚
Ukai's Signature Salt Crust Abalone
鮑岩塩蒸し

旬鮮魚 | 烏魚子 | 生薑
Seasonal Fish | Mullet Roe | Ginger
旬鮮魚 生姜ソース カラスミ

主餐-日本和牛
Main Course - Japanese Wagyu

臀肉
Rump
ランプ
4800 / 120g
5300 / 150g

沙朗
Sirloin
サーロイン
5800 / 120g
6300 / 150g

菲力
Tenderloin
フィレ
6500 / 120g
7200 / 150g

蒜香炒飯
Garlic Fried Rice
ガーリックライス

甜點
Dessert
デザート

Sommelier Selected Wine Set +1680

套餐追加
ADDITIONS アラカルト

鮑魚
Abalone
鮑 / 1500

季節野菜
Seasonal Vegetable
季節の焼き野菜 / 400~

澳洲龍蝦 整尾
Spiny Lobster
オーストラリアロブスター 一本 時價

波士頓龍蝦 整尾
Boston Lobster
オマール海老 一本 / 2800

日本和牛臀肉100g
Japanese Wagyu Rump
日本和牛ランプ / 1800

日本和牛沙朗100g
Japanese Wagyu Sirloin
日本和牛サーロイン / 2600

日本和牛菲力100g
Japanese Wagyu Tenderloin
日本和牛フィレ / 3600

高雄UKAI菜單
KAOHSIUNG UKAI-TEI COURSE
高雄うかい亭コース

海膽 | 魚子醬
Sea Urchin | Caviar
雲丹とキャビアのジュレ

L'Esprit de Chapuy Brut Rosé Champagne

壺焼大蝶螺
Roasted Turbo Snails
大サザエ 壺焼き

Txomin Etxaniz Txakoli

玉米金湯
Corn Soup
トウモロコシのスープ

龍蝦 | 蕃茄香草燒
Lobster | Herbs with Tomato
伊勢海老の香草蒸し フレッシュトマト
Château d'Esclans Whispering Angel Rosé

季節鮮魚
Seasonal Fish
旬鮮魚 ポッシェ
初縁 無慮過生原酒

主餐-日本和牛
Main Course - Japanese Wagyu メインコース- 日本和牛
Sommelier Recommend Wine

沙朗
Sirloin サーロイン
7000 / 80g

菲力
Tenderloin フィレ
8000 / 80g

今日食事
Daily's Rice
食事

甜點
Dessert
デザート

Sommelier Selected Wine Set +1980

季節性食材如有更改皆以當天現場提供為主。同一組貴賓皆須選擇相同之套餐，敬請見諒

Please Note That The Menu Is Subject To Change Due To Seasonal Ingredients.

Same Group Of Guests Has To Choose The Same Set Menu.

旬の食材を使用しているため、入荷によってメニューを変更する場合がございます。のメニューは一組同じコースでお願いいたします。