

鐵板燒午間菜單
TEPPANYAKI LUNCH MENU
ランチコース

季節開胃小品

Amuse Bouche

季節の一品

秋季青蟹佐巴薩米克香醋

Blue Crab with Balsamic Dressing

“秋”青蟹 バルサミコ

阿里山黃金板栗濃湯

Alishan Chestnut Soup

阿里山 栗のポタージュ

香煎美國特級菲力佐蕈菇

U.S. Prime Tenderloin with Mushroom

USプライムフィレ 木の子

Ukai 炒飯

Ukai Signature Garlic Fried Rice

ガーリックライス

Ukai 手作甜點

Ukai Homemade Dessert

デザート

3300

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 availability of ingredients.

All the guest have to choose same menu in one group.

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。

このメニューは一組同じコースでお願いいたします。

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

秋之饋贈 鮮蟹與茸菇
Assorted Mushroom with Seafood Consomme
秋蟹 木の子コンソメ

甘鯛立鱗焼
Seared Crispy Scale Tilefish
甘鯛うろこ焼き

阿里山黄金板栗濃湯
Alishan Chestnut Soup
阿里山 栗のポタージュ

鐵板時令鮮蔬
Seasonal Vegetable
季節の野菜を鉄板にて

主餐
MAIN COURSE

Ukai特選和牛臀肉
Japanese Wagyu Rump
日本和牛ランプ
4600 / 120g
5050 / 150g
5500 / 180g

Ukai嚴選和牛沙朗
Japanese Wagyu Sirloin
日本和牛サーロイン
5550 / 120g
6200 / 150g
6850 / 180g

Ukai極上和牛菲力
Japanese Wagyu Tenderloin
日本和牛フィレ
6350 / 120g
7150 / 150g
7950 / 180g

Ukai 炒飯 或 素麵
Ukai Signature Garlic Fried Rice or Somen
ガーリックライス 又は 素麵

Ukai 手作甜點
Ukai Homemade Dessert
デザート

套餐追加菜色
ADDITIONS

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

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

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

鮑魚
Ablaone
鮑 / 1500

新鮮伊勢龍蝦 整尾
Live Spiny Lobster
活伊勢海老 一本 / 時價

季節開胃菜
Seasonal Appetizer
季節のオートブル / 700

季節新鮮野菜
Seasonal Vegetable
季節の焼き野菜 / 400

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

本日主廚推薦前菜
Daily Special Appetizer
料理長より本日のお薦め
Varnier Fannière, "Esprit de Craie" Extra Brut Rosé, Champagne, N.V.

炙燒煙燻彰化胭脂鴨
Grilled Changhua Canard Rouge
彰化 赤鴨 燻製炙り焼き
Chateau d'Arlay, Cotes du Jura, Corail, France 2016

秋之饋贈 山野珍饈
Autumn Mushroom and Vegetables Papillote
秋の味に包まれて

Ukai 經典鹽山鮑魚
Ukai Signature Salt Baked Abalone
うかいスペシャリティ 鮑岩鹽蒸し
Domaine Philippe Charlopin-Parizot Puligny-Montrachet, France 2018

香煎伊勢龍蝦佐姬松茸
Spiny Lobster with Agaricus Subrufescens
伊勢海老 姬松茸
Franck Massard, Alma Albarino, Rias Baixas, Spain 2016

Ukai 嚴選和牛沙朗
Japanese Wagyu Sirloin
嚴選和牛サーロインステーキ
Castello di Ama, Chianti Classico, Riserva, DOCG, Italy 2017

時令御飯
Seasonal Meal
メのお食事

Ukai 手作甜點
Ukai Homemade Dessert
デザート

6800

Sommelier Selection 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 availability of ingredients.
All the guest have to choose same menu in one group.
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。
このメニューは一組同じコースでお願いいたします。