

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

本日主廚推薦佐魚子醬
Daily Special Appetizer With Caviar
料理長より本日のお薦め キャビアと共に

炭烤鰻魚 | 竹筍
Grilled Eel | Bamboo Shoot
鰻 筍 炭火焼き

Ukai 經典鹽山鮑魚 | 水蓮菜
Ukai Signature Salt Crust Abalone | Water Lily
鮑岩塩蒸し 水蓮菜 黃皮羊角椒と生姜の香り

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 フィレ
6350 / 120g

蒜香炒飯
Garlic Fried Rice
ガーリックライス

甜點
Dessert
デザート

套餐追加菜色
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~

鱈場蟹
King Crab
タラバ蟹 / 3600

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

鐵板燒午間菜單
TEPPANYAKI LUNCH MENU
ランチコース

本日主廚推薦
Daily Special Appetizer
料理長より本日のお薦め

季節鮮魚 | 月桃葉
Seasonal Fish | Shell Ginger Leaves
旬鮮魚 月桃葉蒸し

鐵板季節鮮蔬
Teppan Seasonal Vegetable
鉄板旬野菜

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 フィレ
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 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

本日主廚推薦佐魚子醬
Daily Special Appetizer With Caviar
料理長より本日のお薦め キャビアと共に

Jacques Lassaigue, Les Vignes de Montgueux, Blanc de Blancs, Extra Brut, NV

炭烤鰻魚 | 竹筍
Grilled Eel | Bamboo Shoot
鰻 旬筍 炭火焼き

Sybille Kuntz, Riesling Trocken, Qualitätswein, Mosel 2020

Ukai 經典鹽山鮑魚 | 水蓮菜
Ukai Signature Salt Crust Abalone | Water Lily
鮑岩塩蒸し 水蓮菜 黃皮羊角椒と生姜の香り

鐵板季節鮮蔬
Teppan Seasonal Vegetable
鐵板旬野菜

Domaine Tempier, Bandol Blanc, Provence 2021

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

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

套餐追加菜色
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~

鱈場蟹
King Crab
タラバ蟹 / 3600

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



初夏鮮貝 | 野蔬蒸蛋

Seasonal Shellfish | Steamed Egg With Vegetables

初夏の貝と初夏野菜 ロワイヤル

Jacques Lassaigue, Les Vignes de Montgueux, Blanc de Blancs, Extra Brut, NV

炭烤黑鮪魚 | 竹筍 | 山椒

Grilled Tuna | Bamboo Shoot | Japanese Pepper

東港鮪と筍の炭火焼き 山椒マスタード

Sybille Kuntz, Riesling Trocken, Qualitätswein, Mosel 2020

毛蟹 | 魚子醬 | 天使麵

Hairy Crab | Caviar | Capellini

毛蟹とキャビアのカッペリーニ

澳洲龍蝦 | 海藻奶油 | 龍蝦濃湯

Spicy Lobster | Seaweed Butter | Lobster Bisque

伊勢海老 海藻蒸し とそのビスク

Rotem & Mounir Saouma, 'Inopia' Cotes du Rhone Villages 2019

鐵板季節鮮蔬

Teppan Seasonal Vegetable

鉄板旬野菜

Domaine Tempier, Bandol Blanc, Provence 2021

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

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 +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。