

UKAI GRILL LUNCH MENU

開胃逸品

Amuse Bouche

本日のアミューズ

APPETIZER

酥脆米莫雷特 白花椰菜 手作肉醬

Crispy Pan-Fried Cauliflower with Homemade Meat Paste

カリフラワーフリット自家製リエットと共に

扇貝 碳烤韭蔥 海藻奶油

Scallops and Grilled Leek In Seaweed Butter Sauce

ポワロー炭火焼きホタテ 海藻バターソース

香烤冬蕪菁 煙燻培根 沙巴雍

Roasted Turnip with Bacon in Sabayon Sauce

冬かぶロースト カルボナーラ仕立て

季節義大利麵

Seasonal Pasta

本日のパスタ

MAIN COURSE

西班牙伊比利豬

Iberian Pork

イベリコ豚

1500

桂丁雞

Kuei-Ting Chicken Leg

鷄ももグリエ

1500

紐西蘭羊排

New Zealand Lamb Rack

ニュージーランド羊

2100

安格斯牛菲力 100g

Angus Beef Tenderloin

アンガスフィレ

2100

波士頓龍蝦

Boston Lobster

オマール海老 1本

3100

日本和牛臀肉 100g

Japanese Wagyu Rump

日本和牛ランプ

2600

日本和牛沙朗 100g

Japanese Wagyu Sirloin

日本和牛サーロイン

3100

日本和牛菲力 100g

Japanese Wagyu Tenderloin

日本和牛フィレ

4100

主餐升等義大利黑松露醬汁 \$500

Upgrade to Italy Black Truffle Sauce \$500

甜點

Dessert

デザート

咖啡 或 茶

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

為維護用餐體驗及食品衛生安全，恕無法提供餐點外帶服務。

To Maintain Your Dining Experience And Food Hygiene, Take-Out Service Is NOT Provided.

素晴らしい食事体験を提供できるよう、及び食品衛生上の理由のため、大変申し訳ございませんが料理のテイクアウトを承ることはできかねます。

UKAI GRILL

DINNER MENU

開胃逸品
Amuse Bouche
本日のアミューズ

APPETIZER

酥脆米莫雷特 白花椰菜 手作肉醬
Crispy Pan-Fried Cauliflower with Homemade Meat Paste
カリフラワーフリット自家製リエットと共に

扇貝 碳烤韭蔥 海藻奶油
Scallops and Grilled Leek In Seaweed Butter Sauce
ポワロー炭火焼きホタテ 海藻バターソース

香烤冬蕪菁 煙燻培根 沙巴雍
Roasted Turnip with Bacon in Sabayon Sauce
冬かぶロースト カルボナーラ仕立て

時令馬賽魚湯
Seasonal Bouillabaisse
旬鮮魚のブイヤベース

MAIN COURSE

西班牙伊比利豬
Iberian Pork
イベリコ豚
2000

桂丁雞
Kuei-Ting Chicken Leg
鷄ももグリエ
2000

紐西蘭羊排
New Zealand Lamb Rack
ニュージーランド羊
2600

安格斯牛菲力 100g
Angus Beef Tenderloin
アンガスフィレ
2600

波士頓龍蝦
Boston Lobster
オマール海老 1本
3600

日本和牛臀肉 100g
Japanese Wagyu Rump
日本和牛ランプ
3100

日本和牛沙朗 100g
Japanese Wagyu Sirloin
日本和牛サーロイン
3600

日本和牛菲力 100g
Japanese Wagyu Tenderloin
日本和牛フィレ
4600

主餐升等義大利黑松露醬汁 \$500
Upgrade to Italy Black Truffle Sauce \$500

Ukai特製和牛咖喱飯
Ukai's Signature Wagyu Beef Curry Rice
うかい特製スパイスカレー

甜點
Dessert
デザート

咖啡 或 茶
Coffee or Tea
コーヒー 又は 紅茶

為維護用餐體驗及食品衛生安全，恕無法提供餐點外帶服務。

To Maintain Your Dining Experience And Food Hygiene, Take-Out Service Is NOT Provided.

素晴らしい食事体験を提供できるよう、及び食品衛生上の理由のため、大変申し訳ございませんが料理のテイクアウトを承ることはできません。

UKAI GRILL À LA CARTE

APPETIZERS

開胃逸品	Amuse Bouche	本日のアミューズ	350
推薦前菜	Daily Appetizer	本日のお薦め前菜	500
熟食冷肉盤	Charcuterie Board	シャルキュトリー盛り合わせ	600

SOUPS

季節時蔬塔吉鍋	Mixed Vegetables Tagine	季節野菜タジン鍋	380
伊勢龍蝦濃湯	Spiny Lobster Bisque	伊勢海老のビスク	250
Ukai特製牛尾金湯	Ukai's Oxtail Soup	牛テールのコンソメスープ	300

CHEF'S SPECIALITIES

供應數量有限・建議提前預訂 Limited Supply, Reservations Are Recommended.

當日鮮魚	Daily Fish	旬鮮魚	650
白酒蒸淡菜	Moules Marinière	ムール貝の白ワイン蒸し	550
時令馬賽魚湯	Seasonal Bouillabaisse	旬鮮魚のブイヤベース	700
伊勢龍蝦馬賽湯	Spiny Lobster Bouillabaisse	伊勢海老のブイヤベース	3600
季節義大利麵	Seasonal Pasta	季節パスタ	550
主廚推薦食事	Chef's Special Course	本日の食事	680

GRILLED SELECTIONS

安格斯牛菲力200g	Angus Beef Tenderloin	アンガスフィレ	980
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
波士頓龍蝦一隻	Boston Lobster	オマール海老 1本	2800
伊勢龍蝦一隻	Spiny Lobster	伊勢海老 1本	時價

DESSERT

手作甜點	Signature Dessert	デザート	450
------	-------------------	------	-----

(以當日供應品項為主 Based On The Supply Of The Day)

以上所有價格均以新台幣計算並已含稅，另加10%之服務費。

All prices are in New Taiwan Dollars, inclusive of applicable taxes and subject to 10% service charge.

上記料金はNTDにて税込料金を表示されております。甚だ勝手ですが、料金の他に10%サービス料を加算させていただきます。