

鐵板燒午間菜單
TEPPANYAKI LUNCH MENU
ランチコース

冬之味覺

Winter Special Appetizer

冬の味覺 オードブル

洋蔥燒 | 帕馬森起司

Roasted Onion with Parmesan Cheese

丸ごと玉葱のグラチネ

香煎鮮魚 | 冬季時蔬

Seasonal Fish | Winter Vegetable

旬鮮魚のソテー 三つ葉蒸し

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

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 LUNCH MENU
ランチコース

冬之味覺
Winter Special Appetizer
冬の味覺 オードブル

洋蔥燒 | 帕馬森起司
Roasted Onion with Parmesan Cheese
丸ごと玉葱のグラチネ

Ukai 經典鹽山鮑魚
Ukai's Signature Salt Crust Abalone
鮑岩塩蒸し
升等黒松露+\$ 500 / g

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
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

波士頓龍蝦 整尾
Boston Lobster

オーストラリアロブスター 一本 時價 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

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

冬之味覺

Winter Special Appetizer

冬の味覺 オードブル

Delamotte, Brut NV

洋蔥燒 | 帕馬森起司

Roasted Onion with Parmesan Cheese

丸ごと玉葱のグラチネ

時令鮮魚 | 榛果奶油雪莉醋

Daily Fish | Beurre Noisette

旬鮮魚のポワレ ブールノアゼート

Raymond, R Collection Chardonnay, California, USA 2019

馬賽海鮮湯

Bouillabaisse

海鮮ブイヤベース

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

龍蝦蒸蛋 | 魚子醬
Spiny Lobster Steamed Egg | Caviar
伊勢海老のロワイヤル キャビア添え
Delamotte, Brut NV

炭烤牛舌
Grilled Beef Tongue
牛タンの炭火焼き
Riedlin, Spätburgunder Rosé, Baden, Germany 2021

季節生魚片 | 烏魚子
Seasonal Fish Carpaccio | Mullet Roe
旬鮮魚とカラスミのカルパッチョ
Kanu, Chenin Blanc, Stellenbosch, South Africa 2018

鮑魚 | 黑松露
Abalone | Black Truffle Sauce
鮑ステーキ 黒トリュフの香り
Raymond, R Collection Chardonnay, California, USA 2019

旬鮮魚 | 獺祭蒸
Seasonal Fish | Dassai
旬鮮魚 獺祭蒸し ナージュ
獺祭未來

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 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。