

UKAI GRILL LUNCH MENU

開胃逸品

Amuse Bouche

本日のアミューズ

House Special Welcome Drink

APPETIZER

白蘆筍 生火腿 米莫雷特起司

White Asparagus and Ham with Mimolette Cheese

ホワイトアスパラ 生ハム ミモザ

旬蝦 春時蔬 凱撒沙拉

Fried Daily Shrimp Caesar Salad

ロメインレタスと旬海老シーザーサラダ

富士鱒魚 鮭魚卵 櫻花醬

Fuji Trout with Salmon Roe in Sakura Sauce

春野菜と富士マスのマリネ

青碧 玉山烏龍 Yushan Oolong Tea Light Roast

季節義大利麵

Seasonal Pasta

本日のパスタ

紅鬱金 東方美人 Oriental Beauty Tea

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

アングスフィレ

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

鹿野紅烏龍 Red Oolong Tea

甜點

Dessert

デザート

咖啡 或 茶

Coffee or Tea

コーヒー 又は 紅茶

初春推薦套茶 Spring Tea Pairing \$888

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 DINNER MENU

開胃逸品

Amuse Bouche

本日のアミューズ

House Special Welcome Drink

APPETIZER

白蘆筍 生火腿 米莫雷特起司

White Asparagus and Ham with Mimolette Cheese

ホワイトアスパラ 生ハム ミモザ

旬蝦 春時蔬 凱撒沙拉

Fried Daily Shrimp Caesar Salad

ロメインレタスと旬海老シーザーサラダ

富士鱒魚 鮭魚卵 櫻花醬

Fuji Trout with Salmon Roe in Sakura Sauce

春野菜と富士マスのマリネ

紅鬱金 東方美人 Oriental Beauty Tea

時令鮮蔬 義式水煮魚

Ukai-style Acqua Pazza with Vegetables

春鮮魚と山菜のアクアパッツア

青碧 玉山烏龍 Yushan Oolong Tea Light Roast

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

鹿野紅烏龍 Red Oolong Tea

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

初春推薦套茶 Spring Tea Pairing \$888

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 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

伊勢龍蝦濃湯 Spiny Lobster Bisque 伊勢海老のビスク	250
季節時蔬塔吉鍋 Mixed Vegetables Tagine 季節野菜タジン鍋	380
時令鮮蔬 義式水煮魚 Acqua Pazza 春鮮魚と山菜のアクアパッツア	700

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
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100g 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

SIDE DISH

原味脆薯 French Fries フライドポテト	300
---------------------------	-----

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。