

GRILL UKAI

開胃逸品

Amuse Bouche

本日のアミューズ

季節無酒精特調 House Special Mocktail

APPETIZER

煙燻鮭魚 手作馬鈴薯餅 塔塔醬

Smoked Salmon with Homemade Potato Waffle in Tartar Sauce

メークインのガレットとスモークサーモン

西班牙生火腿 爐烤南瓜沙拉

Spanish Ham with Roasted Pumpkin Salad

かぼちゃのローストと生ハムサラダ仕立て

香煎干貝 蓮藕 洋蔥 銀杏 莎莎

Pan-fried Scallops with Lotus Root in House Salsa

蓮根のフリットとホタテのソテー 蓮根ソース

秋霞 熟香玉山烏龍 Roasted Yushan Oolong Tea

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

桂丁雞

Kuei-Ting Chicken Leg

鷄ももグリエ

1500

西班牙伊比利豬

Iberian Pork

イベリコ豚

1500

西班牙伊比利豬上蓋

Iberian Pork Cap

イベリコ豚のかぶり

1900

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

甘曙 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

推薦套茶 Selected Tea Pairing \$999

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。

GRILL UKAI

開胃逸品

Amuse Bouche

本日のアミューズ

季節無酒精特調 House Special Mocktail

APPETIZER

煙燻鮭魚 手作馬鈴薯餅 塔塔醬

Smoked Salmon with Homemade Potato Waffle in Tartar Sauce

メーカーインのガレットとスモークサーモン

西班牙生火腿 爐烤南瓜沙拉

Spanish Ham with Roasted Pumpkin Salad

かぼちゃのローストと生ハムサラダ仕立て

香煎干貝 蓮藕 洋蔥 銀杏 莎莎

Pan-fried Scallops with Lotus Root in House Salsa

蓮根のフリットとホタテのソテー 蓮根ソース

紅鬱金 東方美人 Oriental Beauty Tea

季節鮮魚秋菇塔吉鍋

Seasonal Fish and Mixed Mushrooms Tagine

旬鮮魚とキノコのタジン

秋霞 熟香玉山烏龍 Roasted Yushan Oolong Tea

MAIN COURSE

桂丁雞

Kuei-Ting Chicken Leg

鶏ももグリエ

2000

西班牙伊比利豬

Iberian Pork

イベリコ豚

2000

西班牙伊比利豬上蓋

Iberian Pork Cap

イベリコ豚のかぶり

2400

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

アングスフィレ

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

甘嚙 鹿野紅烏龍 Red Oolong Tea

Ukai特製紅酒和牛御飯

Ukai's Signature Wagyu Beef Rice

黒毛和牛ハッシュドビーフ

甜點

Dessert

デザート

咖啡 或 茶

Coffee or Tea

コーヒー 又は紅茶

推薦套茶 Selected Tea Pairing \$999

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。

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

鮮魚秋菇塔吉鍋 Fish and Mixed Mushrooms Tagine 旬鮮魚とキノコのタジン	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

GRILLED SELECTIONS

伊比利豬上蓋 Iberian Pork Cap イベリコ豚のかぶり	980
安格斯牛菲力100g Angus Beef Tenderloin アンガスフィレ	1200
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

薯條 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。



秋日嚴選冷萃茶
Autumn Cold Brew Tea Selections

盛夏無酒精特調 *House Special Mocktail*

僅供套茶 Pairing Only

葡萄柚 / 百香果 / 血橙 / 迷迭香

125ml/杯 500ml/瓶

紅鬱金 東方美人 *Oriental Beauty Tea*

370

1,280

來自新竹峨眉鄉依循傳統工序製作，富有多層次的柑橘調性。經過陰乾、低溫萎凋及長時間乾發酵，展現東方美人特有的花蜜香與成熟果香，韻味柔和，茶體均勻而細緻。

風味：乾燥玫瑰花 / 成熟柑橘 / 蜂蜜

秋霞 熟香玉山烏龍 *Roasted Yushan Oolong Tea*

280

880

位於信義鄉的友善製作金萱品種茶園，自然農法耕作，周圍為無汙染的原始森林，使用益菌與定期休耕的方式使土地更健康，提高茶樹免疫力及抗病蟲害能力。層次細緻，富有果香與桂花香，與飽滿的茶體達到平衡，尾韻綿長。

風味：乾燥桂花香 / 鳳梨乾 / 煙燻龍眼木

甘曙 鹿野紅烏龍 *Red Oolong Tea* 客製款 *Customized*

280

880

選自鹿野的有機茶園，與神農獎得主攜手合作，更特別選用古老品種-武夷品種，製作過程中需要更細緻的處理，從發酵、揉捻、烘焙每一步都需精準的拿捏。茶款特別著重發酵和萎凋的程度，力求充分展現武夷種重度發酵的獨特風味。

風味：荔枝蜜 / 紅心芭樂乾 / 黑糖糕

秋日推薦套茶/四款 *Tea Pairing/4 glasses*

999