

鐵板燒午間菜單  
TEPPANYAKI LUNCH MENU  
ランチコース

小卷 | 春時蔬 | 櫻花

Neritic Squid | Spring Vegetables | Sakura

小ヤリイカと春野菜のマリネ 桜の香り

*Penfolds, Thienot x Penfolds Champagne, Brut Rosé NV*

白蘆筍 | 馬德拉酒

White Asparagus | Madeira Wine

ホワイトアスパラ マディラソース

*Penfolds, BIN 311, Chardonnay, Tumbarumba Australia 2022*

新玉洋蔥濃湯

Onion Cream Soup

新玉ネギのポタージュ

旬鮮魚 | 紙包燒

Seasonal Fish | En Papillote

旬鮮魚と春キャベツのパピヨット

+\$1000升等

Ukai 經典鹽山鮑魚

*Penfolds, BIN 51, Riesling, Eden Valley, Australia 2023*

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

**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。

# UKAI特選和牛菜單

## UKAI SIGNATURE WAGYU MENU

### ステーキコース

旬貝 | 春豆蒸蛋  
Seasonal Clam Steamed Egg  
春貝蒸蛋 豆とバジルのソース

*Penfolds, Thienot x Penfolds Champagne, Brut Rosé NV*

明蝦 | 春時蔬 | 櫻花  
Prawn | Spring Vegetables | Sakura  
車海老と春野菜のサラダ仕立て 桜の香り

*Penfolds, BIN 51, Riesling, Eden Valley, Australia 2023*

新玉洋蔥濃湯  
Onion Cream Soup  
新玉ネギのポタージュ

白蘆筍 | 羊肚菌 | 馬德拉酒  
White Asparagus | Morels | Madeira Wine  
ホワイトアスパラのムニエル モリユー茸 マディラソース  
*Penfolds, BIN 311, Chardonnay, Tumbarumba Australia 2022*

義式季節鮮魚  
Italian Style Seasonal Fish  
旬鮮魚 アクアパッツァ

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 / 100g  
5300 / 120g

沙朗  
Sirloin  
サーロイン  
5800 / 100g  
6300 / 120g

菲力  
Tenderloin  
フィレ  
6500 / 100g  
7200 / 120g

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 / 4 Glasses*

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

澳洲龍蝦 | 魚子醬 | 櫻花

Spiny Lobster | Caviar | Sakura

伊勢海老のシトロネ キャビア添え 桜のソース

*Penfolds, Thienot x Penfolds Champagne, Brut Rosé NV*

碳烤牛舌 | 木之芽

Grilled Wagyu Tongue | Japanese Pepper

牛タンと春椎茸 炭火焼き 木の芽のソース

*Penfolds, BIN 23, Pinot Noir, Adelaide Hills, Australia 2022*

白蘆筍 | 柳橙沙巴雍

White Asparagus | Orange Sabayon

ホワイトアスパラポッシュェ オレンジサバイヨン

*Penfolds, BIN 51, Riesling, Eden Valley, Australia 2023*

Ukai 經典鹽山鮑魚

Ukai's Signature Salt Crust Abalone

鮑岩塩蒸し

*Penfolds, BIN 311, Chardonnay, Tumbarumba Australia 2022*

旬鮮魚 | 山野菜湯品

Seasonal Fish | Wild Vegetables Soup

旬鮮魚のポワレ 筍と山菜ナージュ

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 ファイル

**8000 / 80g**

蒜香炒飯

Garlic Fried Rice

ガーリックライス

甜點

Dessert

デザート

*Penfolds, Father Grand Tawny*

*Sommelier Selected Wine Set +\$ 1980 / 6 Glasses*

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をお願いいたします。