

鐵板燒午間菜單
TEPPANYAKI LUNCH MENU
ランチコース

本日主廚推薦前菜
Daily Special Appetizer
料理長よりお薦めの前菜

圓茄 | 和牛肉醬
Egg plant | Japanese Wagyu Bolognese
鉄板丸ナスのボロネーズ

沁涼鮮桃湯
Honey Peach | Gazpacho
モモの冷製スープ

鮮魚芋鱗燒
Seasonal Fish With Potato Scales
鮮魚のエカイユ

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 フィレ
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 SIGNATURE LUNCH MENU
スペシャリティランチコース

本日主廚推薦前菜
Daily Special Appetizer
料理長よりお薦めの前菜

櫛瓜 | 番茄
Zucchini | Tomato
ズッキーニフレッシュトマトソース

沁涼鮮桃湯
Honey Peach | Gazpacho
モモの冷製スープ

Ukai 經典鹽山鮑魚
Ukai's Signature Salt Crust Abalone
鮑岩塩蒸し

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
4600 / 120g

沙朗
Sirloin サーロイン
5550 / 120g

菲力
Tenderloin ファイル
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
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
日本和牛ファイル / 3600

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

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

Philippe Glavier, La Grâce d'Alphaël, Brut Nature

碳烤羊排

Grilled Lamb

仔羊の炭火焼き

Syfany, Just Rose, Czechia

沁涼鮮桃湯

Honey Peach | Gazpacho

モモの冷製スープ

波士頓龍蝦 | 胡椒燒

Boston Lobster with Black Pepper

オマール海老 胡椒焼き

Ponte de Lima, Bolhas dos Lobos, Vinho Verde, Northern Portugal

櫛瓜 | 番茄

Zucchini | Tomato

ズッキーニ フレッシュトマトソース

主餐-日本和牛

Main Course - Japanese Wagyu

Sommelier Recommend Wine

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 或 素麵

Garlic Fried Rice or Somen

ガーリックライス 又は 素麵

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

旬蟹魚子醬晶凍
Crab | Caviar
旬蟹のジュレ キャビア添え
Philippe Glavier, La Grâce d'Alphäel, Brut Nature

碳烤和牛臀肉
Grilled Japanese Wagyu Rump
黒毛和牛ランプ 炭火焼き
Syfany, Just Rose, Czechia

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
Sete, Tropicale, Lazio, Central Italy

龍蝦 | 唐辛子
Lobster | Herbs with Chili Pepper
海老の香草蒸しの唐辛子
Ponte de Lima, Bolhas dos Lobos, Vinho Verde, Northern Portugal

鮮魚芋鱗燒
Seasonal Fish With Potato Scales
鮮魚のエカイユ
Stag's Leap Wine Cellars, Hands of Time, Chardonnay, Napa Valley

沁涼鮮桃湯
Honey Peach | Gazpacho
モモの冷製スープ

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 或 素麵
Garlic Fried Rice or Somen
ガーリックライス 又は 素麵

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。