

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

法式馬鈴薯 | 和牛肉醬  
Potato | Japanese Wagyu Bolognaise  
リオネーズポテト ボロネーズ

阿里山栗子濃湯  
Alishan Chestnut Soup  
阿里山栗のポタージュ

時令鮮魚 | 秋菇紙包燒  
Seasonal Fish | Mushroom | En Papillote  
旬鮮魚 秋キノコのパピヨット

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

法式馬鈴薯 | 和牛肉醬  
Potato | Japanese Wagyu Bolognese  
リオネーズポテト ボロネーズ

阿里山栗子濃湯  
Alishan Chestnut Soup  
阿里山栗のポタージュ

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 / 100g

沙朗  
Sirloin サーロイン  
5550 / 100g

菲力  
Tenderloin フィレ  
6350 / 100g

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

鮮蝦塔塔 | 魚子醬  
Shrimp | Caviar  
海老のタルタル キャビア添え  
*Joseph Perrier, Cuvée Royale, Brut*

碳烤彰化胭脂鴨  
Grilled Duck breast  
鴨胸肉のロースト  
*Viña Errazuriz, Aconcagua Costa, Pinot Noir*

阿里山栗子濃湯  
Alishan Chestnut Soup  
阿里山栗のポタージュ

Ukai 經典鹽山鮑魚  
Ukai's Signature Salt Crust Abalone  
鮑岩塩蒸し  
*L'Orso, Pecorino d'Abruzzo*

法式馬鈴薯 | 和牛肉醬  
Potato | Japanese Wagyu Bolognaise  
リオネーズポテト ボロネーズ  
*Szarka Pince Mád, Furmint, Tokaj*

主餐-日本和牛  
Main Course - Japanese Wagyu  
*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 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 / 5 Glass  
\$ 1680 / 3 Glass*

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

煙燻鮭魚 | 魚子醬  
Smoked Salmon | Caviar  
サーモンフユメキャビアサーバー  
*Joseph Perrier, Cuvée Royale, Brut*

北寄貝 | 秋之時蔬  
Arctic Surf Clam | Autumn Vegetables  
ホッキ貝のソテーと秋野菜  
*L'Orso, Pecorino d'Abruzzo*

阿里山栗子濃湯  
Alishan Chestnut Soup  
阿里山栗のポタージュ

龍蝦 | 榛果醬  
Spiny Lobster with Walnuts  
海老とくるみソース  
*Szarka Pince Mád, Furmint, Tokaj*

甘鯛立鱗焼  
Seared Crispy Scale Tilefish  
甘鯛うろこ焼  
*Trinity Hill, Viognier, Marsanne, Gimblett Gravels, Hawke's Bay*

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 / 5 Glass*  
*\$ 1680 / 3 Glass*

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。