

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

白子 | 百合根 | 黒松露蒸蛋  
Cod Milt | Lily Root | Black Truffle Steamed Egg  
白子と百合根のフラン 黒トリュフ  
*Moët & Chandon, Imperial, Brut NV*

季節生魚片 | 柚子味噌  
Marinated Seasonal Fish | Yuzu Miso  
旬鮮魚のマリネ 柚子味噌  
*Domaine Rois Mages, Aligoté, Bourgogne*

本日推薦湯品  
Chef's Special Soup  
本日お薦めのスープ

時令鮮魚 | 香草奶油醬  
Seasonal Fish | Homemade Herb Butter  
旬鮮魚のソテー ソースアロマート  
*Shaw and Smith, M3, Chardonnay, Adelaide Hills, Australia*

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

*Sommelier Selected Wine Set +*

*\$ 1680 / 4 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。

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

白子 | 百合根 | 黒松露蒸蛋  
Cod Milt | Lily Root | Black Truffle Steamed Egg  
白子と百合根のフラン 黒トリュフ  
*Moët & Chandon, Imperial, Brut NV*

季節生魚片 | 柚子味噌  
Marinated Seasonal Fish | Yuzu Miso  
旬鮮魚のマリネ 柚子味噌  
*Domaine Rois Mages, Aligoté, Bourgogne*

本日推薦湯品  
Chef's Special Soup  
本日お薦めのスープ

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

*Shaw and Smith, M3, Chardonnay, Adelaide Hills, Australia*

主餐-日本和牛  
Main Course - Japanese Wagyu  
*Sommelier Recommend Wine*

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

*Sommelier Selected Wine Set +*

*\$ 1680 / 4 Glass*

套餐追加  
ADDITIONS アラカルト

魚子醬  
Caviar  
キャビア / **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

鮑魚  
Abalone  
鮑 / **1500**

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**

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

白子 | 百合根 | 黒松露蒸蛋  
Cod Milt | Lily Root | Black Truffle Steamed Egg  
白子と百合根のフラン 黒トリュフ  
*Moët & Chandon, Imperial, Brut NV*

比目魚生魚片 | 烏魚子  
Marinated Halibut | Mullet Roe  
寒平目とカラスミのマリネ  
*Domaine Rois Mages, Aligoté, Bourgogne*

本日推薦湯品  
Chef's Special Soup  
本日お薦めのスープ  
*Shaw and Smith, M3, Chardonnay, Adelaide Hills, Australia*

大洋菇 | 馬德拉醬  
Stuffed Mushroom | Maderia  
ジャンボマッシュルーム ファルス ソースマディラ  
*Albert Bichot, Beaujolais Villages Nouveau*

法式龍蝦湯  
Lobster Bisque  
オマール海老とムール貝 ビスク  
*Dopff au Moulin, Noël en Alsace Blanc, Alsace*

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  
Garlic Fried Rice  
ガーリックライス

甜點  
Dessert  
デザート

*Sommelier Selected Wine Set +*

*\$ 1980 / 6 Glass*

套餐追加  
ADDITIONS アラカルト

魚子醬  
Caviar  
キャビア / 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

鮑魚  
Abalone  
鮑 / 1500

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  
Seasonal Crab | Caviar  
旬蟹とキャビア ブリニを添えて  
*Moët & Chandon, Imperial, Brut NV*

蕪菁 | 黑松露  
Turnip | Black Truffle  
蕪のロースト 黒トリュフの香り  
*Albert Bichot, Beaujolais Villages Nouveau*

比目魚生魚片 | 烏魚子  
Marinated Halibut | Mullet Roe  
寒平目とカラスミのマリネ  
*Domaine Rois Mages, Aligoté, Bourgogne*

鱈魚 | 百合根  
Cod Fish | Lily Root  
タラのムニエルと百合根  
*Shaw and Smith, M3, Chardonnay, Adelaide Hills, Australia*

旬貝番紅花湯  
Triple Shellfish Saffron Soup  
貝類 ナージュ サフラン風味  
*Dopff au Moulin, Noël en Alsace Blanc, Alsace*

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 ファイルレ  
*8000 / 80g*

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 +*

*\$ 1980 / 6 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。