

# 鐵板燒午間菜單

## TEPPANYAKI LUNCH MENU

### ランチコース

尼斯沙拉  
Niçoise Salad  
ニソワーズサラダ



酥炸鮮筍 | 烏魚子  
Crispy-Fried Bamboo Shoots | Mullet Roe  
筍のフリット カラスミ



本日湯品  
Chef's Special Soup  
本日お薦めのスープ



時令鮮魚 | 馬鈴薯  
Daily Fish | Pomme Paille  
旬鮮魚 ポンムパイユ



**SUP \$1000 Abalone**

主餐-和牛  
Main Course - Wagyu メインコース-和牛

澳洲菲力  
Australian Tenderloin オーストラリア産フィレ  
**3300 / 80g**

**SUP**

日本沙朗  
Japanese Sirloin 日本サーロイン  
**4300 / 80g**

日本菲力  
Japanese Tenderloin 日本フィレ  
**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 Glasses**

 麩質  
Gluten

 甲殼類  
Crustaceans

 蛋  
Eggs

 魚  
Fish

 花生  
Peanuts

 大豆  
Soybeans

 牛奶  
Milk

 堅果  
Tree Nuts

 亞硫酸鹽  
Sulphites

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

主廚推薦前菜三品      
Daily Special Appetizer  
前菜3種 盛り合わせ

酥炸銀魚 | 山菜    
Crispy-Fried Whitebait | Wild Vegetables  
銀魚のフリット 山菜

烏魚子冷製義大利麵    
Chilled Capellini with Mullet Roe  
カラスミ冷製パスタ

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

主餐-和牛  
Main Course - Wagyu メインコース-和牛

澳洲菲力  
Australian Tenderloin  
オーストラリア産フィレ  
4800 / 100g  
5300 / 120g

日本沙朗  
Japanese Sirloin  
日本サーロイン  
5800 / 100g  
6300 / 120g

和牛菲力  
Japanese Tenderloin  
日本フィレ  
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 / 5 Glasses**

          
麩質   甲殼類   蛋   魚   花生   大豆   牛奶   堅果   亞硫酸鹽  
Gluten   Crustaceans   Eggs   Fish   Peanuts   Soybeans   Milk   Tree Nuts   Sulphites

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。

# 高雄UKAI菜單

## KAOHSIUNG UKAI-TEI COURSE

### 高雄うかい亭コース

#### 海之逸品



Daily Special Appetizer

料理長よりお薦めの前菜

#### 碳烤鮑魚 | 鴨肝醬



Charcoal-Grilled Abalone with Duck Liver Jus

鮑のグリエ 肝とフォアグラソース

#### 黃金龍蝦 | 豆瓣醬



Spiny Lobster | Fermented Broad Bean Paste

豆瓣醬の伊勢海老のチリソース

#### 旬鮮魚 | 茗荷



Meunière-style Fish with Myoga

旬鮮魚 茗荷

#### 主餐-日本和牛

Main Course - Japanese Wagyu メインコース- 日本和牛

#### 沙朗

Sirloin サーロイン

7000 / 80g

#### SUP

#### 菲力

Tenderloin フィレ

8000 / 80g

#### 本日食事



Daily's Special

本日の食事

#### 甜點



Dessert

デザート

Sommelier Selected Wine Set +\$ 1980 / 5 Glasses



麩質

Gluten



甲殼類

Crustaceans



蛋

Eggs



魚

Fish



花生

Peanuts



大豆

Soybeans



牛奶

Milk



堅果

Tree Nuts



亞硫酸鹽

Sulphites

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。