

GRAND COURSES

スペシャルコース *Special Course*

¥ 29,160 / *per person*

本日のアミューズ オシエトラキャビアと共に
Today's Starter with Oscietra Caviar

料理長より本日のお薦めを前菜にて
Chef's Recommended Appetizer for Today

オマール海老のビスク
Lobster Steamed in Bisque

ゆり根のフラン
Flan with Lily Bulb

うかい亭スペシャルティー 鮑の岩塩蒸し
Ukai-tei's Specialty Abalone Sauteed

うかい極上牛ステーキ
Ukai Best Quality Beef Steak

めの土鍋ご飯
Steamed Rice in Earthen Pod

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に
Coffee or Tea with Baked Confectionery

鮑とうかい厳選牛コース *Abalone & Ukai Selected Beef Course*

¥ 24,840 / *per person*

ボタン海老のジュレとオシエトラキャビア
BOTAN Shrimp in Jelly with Oscietra Caviar

料理長より本日のお薦めを
Chef's Special Pick for Today

真鯛と丹波しめじのパピヨット
Red Sea Bream with Shimeji Steamed in "Corta Fata"

山栗のスープ
Chestnut Cream Soup

うかい亭スペシャルティー 鮑の岩塩蒸し
Ukai-tei's Specialty Abalone Sauteed

うかい厳選牛ステーキ
Ukai Selected Beef Steak

ガーリックライス
Garlic Fried Rice

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に
Coffee or Tea with Baked Confectionery

銀座うかい亭コース *Ginza Ukai-tei Course*

¥ 19,440 / *per person*

アミューズ
Starter

季節の前菜
Seasonal Appetizer

本日のスープ
Today's Soup

噴火湾より手掘りの北寄貝
Surf Clam Sauteed

季節の野菜を鉄板にて
Seasonal Vegetable Dish

うかい厳選牛ステーキ
Ukai Selected Beef Steak

ガーリックライス
Garlic Fried Rice

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に
Coffee or Tea with Baked Confectionery

天候によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。
Ingredients are subject to change based on weather condition.

お肉のグレードアップをご希望の場合は、別途4,320円の差額にてご用意致します。
If you would like an upper-grade beef, extra fee of 4,320 Yen will be charged.

当店で使用しているお米は、全て平成29年度新潟県産こしひかりです。
All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Koshihikari produced in 2017 from Niigata Pref..
表記料金には消費税(8%)が含まれております。別途サービス料(10%)を賜ります。
A 10% service charge will be added to the 8% tax-included charge listed above.

LUNCH COURSES

スペシャルランチコース *Special Lunch Course*

¥ 9,720 / *per person*

寒平目のマリネ
Flounder Marinated

本日のスープ
Today's Soup

ノルウェーサーモンの香草焼き
Norwegian Salmon Sauteed

うかい特選牛ステーキ
Wagyu Beef Steak

ガーリックライス
Garlic Fried Rice

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に
Coffee or Tea with Baked Confectionery

天候によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承下さい。

Ingredients are subject to change based on weather condition.

お肉のグレードアップをご希望の場合は、別途4,320円の差額にてご用意致します。

If you would like an upper-grade beef, extra fee of 4,320 Yen will be charged.

ランチコース *Lunch Course*

¥ 7,020 / *per person*

本日のオードブル
Today's Appetizer

料理長より本日のお薦めを
Chef's Special Pick for Today

京都 長澤農園の野菜
Seasonal Organic Vegetables Dish

うかい特選牛ランプステーキ
Wagyu Beef Rump Steak

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に
Coffee or Tea with Baked Confectionery

当店で使用しているお米は、全て平成29年度新潟県産こしひかりです。

All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Koshihikari produced in 2017 from Niigata Pref..

表記料金には消費税(8%)が含まれております。別途サービス料(10%)を賜ります。
A 10% service charge will be added to the 8% tax-included charge listed above.