

GRAND COURSES

スペシャルコース *Special Course*

¥ 29,160 / *per person*

オシエトラキャビアの逸品
Today's Starter with Oscietra Caviar

マコカレイのカルパッチョ
Flounder carpaccio

伊勢海老のポワレ
Spiny Lobster Steamed

焼き鮑 肝と海藻バター
Abalone Sauteed

うかい亭サラダ
Ukai-tei Seasonal Salad

極上牛ステーキ
Best Quality Beef Steak

黒トリュフと牛そぼろ
Flavored Ground Beef with Black Truffle

デザート
Dessert

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

¥ 24,840 / *per person*

毛蟹とキャビア
Hairy Crab with Caviar

マグロと万願寺唐辛子
Tuna & Japanese Sweet Pepper

とうもろこしの冷製スープ
Sweet Corn Soup(Served Cold)

鮑の岩塩蒸し
Abalone Steamed

京都長澤農園の茄子と黒トリュフ
Eggplant Rosted with Black Truffle

うかい厳選牛ステーキ
Ukai Selected Beef Steak

食事
Male

デザート
Dessert

銀座うかい亭コース *Ginza Ukai-tei Course*

¥ 19,440 / *per person*

アミューズ
Starter

本日のオードブル
Today's Appetizer

とうもろこしの冷製スープ
Sweet Corn Soup(Served Cold)

オマール海老の香草蒸し
Lobster Steamed

京都長澤農園の茄子と黒トリュフ
Eggplant Rosted with Black Truffle

うかい厳選牛ステーキ
Ukai Selected Beef Steak

食事
Male

デザート
Dessert

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*

本日の前菜
Today's Appetizer

とうもろこしの冷製スープ
Sweet Corn Soup (Served Cold)

本日の鉄板 魚介料理
Today's Seafood Cooked

うかい特選牛ステーキ
Wagyu Beef Steak

食事
Meal

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

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

季節の野菜を鉄板にて
Seasonal 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

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.

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.