

Lunch Courses

コースは2名様よりご注文下さい。

スペシャルランチコース

完熟トマトのアンサンブル
～夏の冷たい一品～

穴子のベニエ
～バルサミコソース～

夏とうもろこしの冷製スープ

季節の野菜を鉄板にて
～京都 久世茄子～

うかい特選牛サーロインステーキ
又は
黒毛和牛 赤身

ガーリックライス

季節のグラスデザート

セレクトデザート

¥11,000

旬鮮魚とうかい特選牛コース

縞鯨のマリネ
～青紫蘇のヴィネグレット～

海老のパピヨット
～バジルのラビゴット～

夏とうもろこしの冷製スープ

鱸の香草焼き
～アメルマトマトのソース～

うかい特選牛サーロインステーキ
又は
黒毛和牛 赤身

ガーリックライス

季節のグラスデザート

セレクトデザート

¥13,750

鮑とうかい特選牛コース

縞鯨のマリネ
～青紫蘇のヴィネグレット～

海老のパピヨット
～バジルのラビゴット～

夏とうもろこしの冷製スープ

鮑の岩塩蒸し
～うかい亭スペシャルティ～

うかい特選牛サーロインステーキ
又は
黒毛和牛 赤身

ガーリックライス

季節のグラスデザート

セレクトデザート

¥16,500

◆フィレステーキへのご変更は、一律¥4,400の差額にて承ります◆
※サーロインには一部リブローズも含まれます又、食材の産地情報はスタッフにおたずね下さい。
※お子様のコースもご用意しております。内容についてはご確認下さい。
※すべての価格には消費税(10%)含んでおります。別途サービス料(13%)頂戴いたします。

YOKOHAMA *U*kai-tei

Grand Courses

コースは2名様よりご注文下さい。

ステーキディナーコース

縞鰯のマリネ
～青紫蘇のヴィネグレット～

本日のお薦めパスタ
～黒毛和牛のボロネーゼ～

夏とうもろこしの冷製スープ

季節野菜の一品
～京都 久世茄子～

うかい特選牛 リブロースステーキ(100g)
又は
黒毛和牛 赤身
～グリーンペッパーソース～

季節のグラスデザート

セレクトデザート

¥15,400

旬の味覚と うかい特選牛コース

アオリイカ 香味野菜のマリネ
～かぼすの香り～

サザエのオープン焼き 二種の味わい
～小田原レモン・ブルギニヨンバター～

夏とうもろこしの冷製スープ

鱸の香草焼き
～アメルマトマトのソース～

うかい特選牛 サーロインステーキ
又は
黒毛和牛 赤身

ガーリックライス 又は 素麺

季節のグラスデザート

セレクトデザート

¥18,700

うかい亭スペシャリティ 鮑の岩塩蒸しディナーコース

アオリイカ 香味野菜のマリネ
～かぼすの香り～

フォアグラのソテー 久世茄子と共に
～バニラ香る、スパイシーソース～

夏とうもろこしの冷製スープ

鮑の岩塩蒸し
～うかい亭スペシャリティ～

うかい特選牛 サーロインステーキ
又は
黒毛和牛 赤身

ガーリックライス 又は 素麺

季節のグラスデザート

セレクトデザート

¥24,200

ステーキディナーコースのみメインはソースで召し上がるスタイルになります。

◆フィレステーキへのご変更は、一律¥4,400の差額にて承ります◆

※サーロインには一部リブロースも含まれます又、食材の産地情報はスタッフにおたずね下さい。

※お子様のコースもご用意しております。内容についてはご確認下さい。

※すべての価格には消費税(10%)含んでおります。別途サービス料(13%)頂戴いたします。

YOKOHAMA *U*kai-tei