

GRAND COURSES

スペシャルコース

Special Course

¥ 29,700 / *per person*

黒トリュフのフラン
Black Truffle Flan

キャビアの逸品
Gem dish with caviar

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

アカハタと京カブのヴァプール
Grouper

焼き伊勢海老とカラスミ
Spiny lobster

うかい極上牛ステーキ
Best Quality Beef Steak

土鍋ご飯
Pot Rice

デザート
Dessert

鮑とうかい極上牛コース

Abalone & Best Quality Beef Course

¥ 25,300 / *per person*

貝のフラン
Clams Flan

寒平目のカルパッチョ
Flounder carpaccio

白子と百合根のグラタン
Cod Milt Gratin

ビスク
Bisque

鮑の岩塩蒸し
Abalone

うかい極上牛ステーキ
Best Quality Beef Steak

食事
Meal

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。予めご了承下さい。
Ingredients are subject to change based on weather condition.

当店で使用しているお米は、全て令和2年度産国産米です。
All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Domestic rice produced in 2020.
表記料金には消費税(10%)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 10% tax-included charge listed above.

年末年始特別ランチコース

New Year Holidays Lunch Course



ズワイガニのフラン

Flan

オードブル

Appetizer

シーザーサラダ

Caesar salad

蛤のカブチーノ

Clam

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



¥11,000 / *per person*

お肉のグレードアップをご希望の場合は、
別途4,400円の差額にてご用意致します。

*If you would like an upper-grade beef,
extra fee of 4,400 Yen will be charged.*