

# GRAND COURSES

## スペシャルコース *Special Course*

¥ 29,700 / *per person*

銀座うかい亭 スペシャルテ

厳選した最高の食材を各地より仕入れ

素材の持ち味を最大限に求めた

シェフが届けるその日の最高の料理

シェフのおまかせコース

心行くまで存分にご堪能ください

*Special course prepared with the best quality beef &  
the best seasonal ingredients is available all day long.  
Enjoy our lavishly-produced specialties with Chef's picks.*

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4,400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.*

## 鮑とうかい極上牛コース *Abalone & Best Quality Beef Course*

¥ 25,300 / *per person*

冷製オードブル  
*Cold Appetizer*

温製オードブル  
*Hot Appetizer*

本日のスープ  
*Today's Soup*

天然鯛  
*Sea bream*

鮑の岩塩蒸し 海藻バターソース  
*Abalone*

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

食事  
*Meal*

デザート  
*Dessert*

## 銀座うかい亭 厳選牛ステーキコース *Ginza Ukai-tei Selected Beef Course*

¥ 19,800 / *per person*

アミューズ  
*Amuse*

三種の牛前菜  
*Appetizer*

旬の野菜  
*Seasonal Vegetable*

うかい厳選牛ステーキ 二種  
*Ukai Selected Beef Steak*

食事  
*Meal*

デザート  
*Dessert*

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.*