## **GRAND COURSES**

スペシャルコース Special Course

*¥29,700 / per person* 

•

銀座うかい亭 スペシャリテ

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.

**┿**╍─────•**\***=────•**┿** 

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

季節のスープ Seasonal Soup

鮑の岩塩蒸し Abalone

丸茄子のロースト 黒トリュフチーズ焼き Eggplant

> うかい極上牛ステーキ Best Quality Beef Steak

食事 Meal		Meal
デザート Dessert		デザート Dessert
• <b>*</b> •	 <b></b>	

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

オードブル *Appetizer* 

季節のスープ Seasonal Soup

本日の鉄板魚介料理 Today's Seafood Cooked

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

> 食事 Meal

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. 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.

## LUNCH COURSES

うかい亭スペシャリテ 鮑の岩塩蒸しランチコース

Abalone & Beef steak Course

*¥15,400 / per person* 

\*\*-----

アミューズ Amuse

太刀魚のフリット Cutlass fish Frit

ジェノベーゼパスタ Genovese Pasta

季節のスープ Seasonal Soup

鮑の岩塩蒸し Abalone

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*  スペシャルランチコース

Special Lunch Course

¥9,900 / per person

**↔**••••

アミューズ Amuse

太刀魚のフリット Cutlass fish Frit

ジェノベーゼパスタ Genovese Pasta

> 季節のスープ Seasonal Soup

> > 鱸 Sea bass

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

誠に勝手ながら一組のお客様につき、皆様同じコースでのご用意とさせていただきます。 We ask every guest to order same course by the table. Thank you for your understanding.

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. 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.