

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.*

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

¥ 25,300 / *per person*

松茸のフラン
MATSUTAKE Flan

紅葉鯛のマリネ
Marinated autumnal sea bream

フォアグラソテー ジャラハニーソース
Foie gras sauce Jarrah Honey

栗のスープ
Chestnut Soup

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

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*

牛三種料理
Threekinds of Appetizer

ビスクスープ
Bisque Soup

北寄貝のムニエル
Spisula Meuniere

うかい厳選牛ステーキ(フィレ・サーロイン)
Ukai Selected 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.

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.