

GRAND COURSES

スペシャルコース *Special Course*

¥ 29,700 / *per person*

サーモンフェメとキャビア
Salmon and caviar

料理長より本日お薦めの一品
Chef's Special Pick for Today

ボロネーゼパスタ
Bolognese pasta

鮑の岩塩蒸し マリニエールソース
Abalone

紅葉鯛と五種のキノコのスープ仕立て
Sea bream and mushroom soup tailoring

うかい極上牛ステーキ
Best Quality Beef Steak

季節の土鍋ご飯
Meal

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*

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 マリニエールソース
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*

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.