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

木の子のフラン Mushroom Flan

紅葉鯛のマリネ

Marinated autumnal sea bream

栗のスープ Chestnut Soup

> パスタ Pasta

鮑の岩塩蒸し海藻バターソース 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

木の子のフラン Mushroom Flan

紅葉鯛のマリネ

Marinated autumnal sea bream

栗のスープ Chestnut Soup

> パスタ Pasta

ホタテ貝のソテー Sauteed scallops

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.