

# GRAND COURSES

## スペシャルコース *Special Course*

¥ 29,700 / *per person*

サーモンフメとキャビア  
*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*  
紅葉鯛と五種のキノコのスープ仕立て  
*Sea bream and mushroom soup tailoring*  
焼き伊勢海老とカラスミ  
*Japanese Spiny Lobster with Bottarga*  
焼き野菜  
*Grilled vegetables*  
牛タン  
*Ox tongue*  
うかい極上牛ステーキ  
*Best Quality Beef Steak*  
ミスジの土鍋ご飯  
*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*  
焼き野菜  
*Grilled vegetables*  
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*  
焼き野菜  
*Grilled vegetables*  
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.*