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 焼き野菜 Grilled vegetables 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 焼き野菜 **Grilled** vegetables 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.