

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
ミズジの土鍋ご飯
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

木の子のフラン
Mushroom 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
本日のスープ
Today's 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.

本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.