GRAND COURSES

スペシャルコース Special Course

¥29,700 / per person

コンソメスープ Consomme キャビアの逸品 caviar 白子と百合根のグラタン gratin オマール海老 Lobster 鮑の岩塩蒸し Abalone 焼き野菜 Grilled vegetables 牛タン Ox tongue 極上牛ステーキ **Best Quality Beef Steak** 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

•*• •**

アミューズ Amuse

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

> イトヨリ鯛のフリット Itoyori frit

季節のスープ Seasonal Soup

鮑の岩塩蒸し

Abalone

焼き野菜 Grilled vegetables

極上牛ステーキ Best Quality 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.

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

¥16,500 / per person

アミューズ Amuse

帆立貝のマリネ Marinated scallops

イトヨリ鯛のフリット Itoyori frit

季節のスープ Seasonal Soup

鮑の岩塩蒸し Abalone

うかい特選牛ステーキ Wagyu Beef Steak

> 食事 Meal デザート Dessert

スペシャルランチコース

Special Lunch Course

¥11,000 / per person

アミューズ Amuse

帆立貝のマリネ Marinated scallops

イトヨリ鯛のフリット Itoyori frit

季節のスープ Seasonal Soup

大平目の香草蒸し *Flounder poele*

うかい特選牛ステーキ Wagyu Beef Steak

食事 Meal 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.