

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.