

# LUNCH COURSES

## うかい亭スペシャル 鮑の岩塩蒸しランチコース

*Abalone & Beef steak Course*

¥ 16,500 / *per person*

フランスから春の贈り物  
*Special dish from France*

真鯛のマリネ  
*Marinated Sea bream*

太刀魚のフリット  
*Cutlass fish 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*

¥ 9,900 / *per person*

フランスから春の贈り物  
*Special dish from France*

真鯛のマリネ  
*Marinated Sea bream*

太刀魚のフリット  
*Cutlass fish frit*

季節のスープ  
*Seasonal Soup*

蛤のヴァプール  
*Clam vapeur*

うかい特選牛ステーキ  
*Wagyu 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3年産国産米です。

*All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Domestic rice produced in 2021.*

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.*