GRAND COURSES

スペシャルコース Special Course

¥ 29,700 / per person

銀座うかい亭 スペシャリテ

厳選した最高の食材を各地より仕入れ

素材の持ち味を最大限に求めた

シェフが届けるその日の最高の料理

シェフのおまかせコース

心行くまで存分にご堪能ください

Special course prepared with the best quality beef & the best seasonal ingredients is available all day long. Enjoy our lavishly-produced specialties with Chef's picks.

**------

<u>鮑とうかい極上牛コース</u> Abalone & Best Quality Beef Course

¥25,300 / per person

冷前菜 春の彩り Cold Appetizer

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

> 季節のスープ Seasonal Soup

鮑の岩塩蒸し Abalone

ホワイトアスパラガス White Asparagus

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

冷前菜 春の彩り Cold Appetizer

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

> 季節のスープ Seasonal Soup

本日の鉄板魚介料理 Todays' seafood dish

ホワイトアスパラガス White Asparagus

うかい厳選牛ステーキ 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. 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.

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

真鯛のマリネ Marinated Sea bream

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

> 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

アミューズ Amuse

真鯛のマリネ Marinated Sea bream

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

> 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

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.

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.