

GRAND COURSES

スペシャルコース *Special Course*

¥ 33,000 / *per person*

銀座うかい亭 スペシャルテ

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.*

鮑とうかい極上牛コース *Abalone & Best Quality Beef Course*

¥ 27,500 / *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*

¥ 22,000 / *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.