

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

¥11,000 / *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

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.