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 季節のオードブル Seasonal Appetizer 冷製パスタ Cold Pasta スープ 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

季節のオードブル Seasonal Appetizer

冷側 パフカ

冷製パスタ Cold Pasta

> スープ Soup

鉄板魚介料理 Seafood Dish

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.