

# 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



アミューズ  
*Amuse*

寒平目のマリネ  
*Marinated Turbot*

帆立貝のグリエ  
*Grilled Scallops*

パルマンティエール  
*Soup Parmentier*

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*

寒平目のマリネ  
*Marinated Turbot*

帆立貝のグリエ  
*Grilled Scallops*

パルマンティエール  
*Soup Parmentier*

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4年産国産米です。

*All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Domestic rice produced in 2022.*

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.*