

# 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*

アミューズ  
*Amuse*

寒平目のマリネ  
*Marinated Turbot*

白子のムニエル  
*Soft roe Meuniere*

牛テールのコンソメスープ  
*Beef Tail Soup*

鮑の岩塩蒸し  
*Abalone*

季節の焼き野菜  
*Seasonal Vegetable*

うかい極上牛ステーキ  
*Best Quality Beef Steak*

お食事  
*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*

アミューズ  
*Amuse*

寒平目のマリネ  
*Marinated Turbot*

白子のムニエル  
*Soft roe Meuniere*

牛テールのコンソメスープ  
*Beef Tail Soup*

本日の鉄板魚介料理  
*Today's Seafood Dish*

季節の焼き野菜  
*Seasonal Vegetable*

うかい厳選牛ステーキ  
*Ukai Selected Beef Steak*

お食事  
*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.*