

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

¥ 17,600 / *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

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

¥ 12,100 / *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

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.

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.*



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.

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
Grilled vegetables

うかい極上牛ステーキ
Best Quality Beef Steak

お食事
Meal

デザート
Dessert



当店で使用しているお米は、全て令和4年度産国産米です。

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.