

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

¥ 18,700 / *per person*

シーザーサラダ
Caesar Salad

季節の冷前菜
Seasonal Appetizer

旬魚のフリット
Fried Fish of the Day

季節のスープ
Seasonal Soup

鮑の岩塩蒸し
Abalone

うかい厳選牛ステーキ
Wagyu Beef Steak

お食事
Meal

デザート
Dessert

スペシャルランチコース

Special Lunch Course

¥ 13,200 / *per person*

シーザーサラダ
Caesar Salad

季節の冷前菜
Seasonal Appetizer

旬魚のフリット
Fried Fish of the Day

季節のスープ
Seasonal Soup

鉄板魚介料理
Seafood Dish

うかい厳選牛ステーキ
Wagyu 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.

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.

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.

GRAND COURSES

スペシャルコース

Special Course

¥33,000 / *per person*

キャビアの逸品
Today's Starter with Caviar
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

本日のお薦め鉄板料理
Special Teppan Dish

伊勢海老の香草焼き
Japanese Spiny Lobster

うかい極上牛ステーキ
Best Quality Beef Steak

お食事
Meal

デザート
Dessert

鮑とうかい極上牛コース

Abalone & Best Quality Beef Course

¥27,500 / *per person*

季節の冷前菜
Seasonal Appetizer

旬魚のフリット
Fried Fish of the Day

季節のスープ
Seasonal Soup

鮑の岩塩蒸し
Abalone

丸茄子のロースト
Roasted Eggplant

うかい極上牛ステーキ
Best Quality 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.

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.

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.