

# LUNCH COURSES

うかい亭スペシャルテ  
鮑の岩塩蒸しランチコース  
*Abalone & Beef steak Course*

¥ 18,700 / *per person*



ズワイガニのフラン

*Asvoury Custard Mousse with Snow Crab*

季節の冷前菜

*Seasonal Appetizer*

帆立貝のグリエ

*Scallops Charcoal Grilled*

栗のスープ

*Chestnuts 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*



ズワイガニのフラン

*Asvoury Custard Mousse with Snow Crab*

季節の冷前菜

*Seasonal Appetizer*

帆立貝のグリエ

*Scallops Charcoal Grilled*

栗のスープ

*Chestnuts Soup*

秋カマスのソテー

*Sauteed Barracuda*

うかい厳選牛ステーキ

*Wagyu 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年産国産米です。

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

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.*

# GRAND COURSES

## スペシャルコース *Special Course*

¥ 33,000 / *per person*



松茸のフラン

*Savoury Custard Mousse with MATSUTAKE Mushrooms*

キャビアの逸品

*“Caviar” Appetizer*

平目のカルパッチョ

*Flounder Carpaccio*

アワビのリゾット

*Abalone Risotto*

オマール海老の香草焼き

*Sauteed Lobster*

紅葉鯛のナージュ

*Soup Style Seasonal Sea bream*

うかい極上牛ステーキ

*Best Quality Beef Steak*

茸とそぼろの土鍋ご飯

*Clay Pot Rice with Mushrooms and flavored minced meat*

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*



アミューズ

*Amuse*

季節の冷前菜

*Seasonal Appetizer*

栗のスープ

*Chestnuts Soup*

鮑の岩塩蒸し

*Abalone*

旬の野菜料理

*Sauteed 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年産国産米です。

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

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.*