

LUNCH COURSES

うかい亭スペシャリテ
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
Savoury Custard Mousse with Crab

季節の冷前菜
Seasonal Appetizer

帆立貝のグリエ
Charcoal Grilled Scallops

栗のスープ
Chestnuts Soup

鮑の岩塩蒸し
Ukai-tei Specialty "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
Savoury Custard Mousse with Crab

季節の冷前菜
Seasonal Appetizer

帆立貝のグリエ
Charcoal Grilled Scallops

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
Marinated Flounder Fish

鮑のリゾット
Risotto with Abalone

オマール海老の香草焼き
Sauteed Lobster

紅葉鯛のナージュ
Seabream with Soup

うかい極上牛ステーキ
Best Quality Beef Steak

茸と牛そばろの土鍋ご飯
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*

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
Ukai-tei Specialty “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.