

# 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*



アミューズ  
*Amuse*

季節の冷前菜  
*Seasonal Appetizer*

アンコウのムニエル  
*Monkfish Meuniere*

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*



アミューズ  
*Amuse*

季節の冷前菜  
*Seasonal Appetizer*

アンコウのムニエル  
*Monkfish Meuniere*

栗のスープ  
*Chestnuts Soup*

帆立貝のマリニエール  
*Sauteed Scallops*

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5年産国産米です。

*All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Domestic rice produced in 2023.*

天候によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

*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.*