

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*

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

貝のクリームスープ
Clam Cream 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

貝のクリームスープ
Clam Cream 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*

アミューズ
Amuse

キャビアの逸品
“Caviar” Appetizer

寒平目のカルパッチョ
Marinated Flounder Fish

フランス産 キノコリゾット
Risotto with Seasonal Mushroom

伊勢海老の香草焼き
Sauteed Spiny Lobster

旬魚のナージュ
Seasonal Fish with Soup

うかい極上牛ステーキ
Best Quality Beef Steak

牛土鍋
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

白子のムニエル
Soft Cod Roe Meuniere

タラバ蟹のカプチーノ仕立て
Steamed King Crab

鮑の岩塩蒸し
Ukai-tei Specialty “Abalone”

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.