

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*



キャビアの逸品
Caviar Appetizer

フォアグラのソテー
Sauteed Foiegras

タラバ蟹 ビスク
Bisque Soup

鮑の岩塩蒸し
Ukai-tei Specialty "Abalone"

うかい厳選牛ステーキ
Ukai Selected 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*



料理長より本日のお薦め
Chef's Recommended Appetizer for Today

真狩村ニンジン 丸ごとロースト ～カルボナーラ風～
Roasted Carrot with Beef

タラバ蟹 ビスク
Bisque Soup

小鯛 菜の花 カラスミ
Steamed Seabream

うかい厳選牛ステーキ
Ukai Selected 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

料理長より本日のお薦め
Soft Cod Roe Meuniere

鉄板 タラバ蟹 カブチーノ仕立て
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.