

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*

キャビアの逸品
“Caviar” Appetizer

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

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

車海老 旬野菜 マリネ
Marinated Shrimp & Seasonal Vegetables

鮑の岩塩蒸し
Ukai-tei Specialty “Abalone”

鯖 焼カラスミ
Sauteed Spanish Mackerel

うかい極上牛ステーキ
Best Quality Beef Steak

新タケノコ 土鍋御飯
Meal

デザート
Dessert

旬の味覚とうかい極上牛コース *Seasonal Course*

¥ 27,500 / *per person*

本日の冷前菜
Today's Appetizer

フォアグラのソテー
Sauteed Foiegras

季節のポタージュ
Seasonal Soup

小鯛 菜の花 カラスミ
Steamed Seabream

オマール海老 ビスク
Sauteed Lobster

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.