

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

オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup

鮑の岩塩蒸し
Ukai-tei Specialty "Abalone"

うかい厳選牛サーロインステーキ
Ukai Selected Beef Sirloin Steak

◇ フィレステーキへのご変更をお1人様 ¥4,400の差額にて承ります。◇
Can be changed to Tenderloin Steak with Extra charge 4,400 yen / per person

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

オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup

小鯛 菜の花 カラスミ
Steamed Seabream

うかい厳選牛サーロインステーキ
Ukai Selected Beef Sirloin Steak

◇ フィレステーキへのご変更をお1人様 ¥4,400の差額にて承ります。◇
Can be changed to Tenderloin Steak with Extra charge 4,400 yen / per person

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

うかい極上牛サーロインステーキ

Best Quality Beef Sirloin Steak

◇ 2024年4月1日よりフィレスステーキへのご変更をお1人様 ¥4,400の差額にて承ります。◇

*Can be changed to Tenderloin Steak with Extra charge 4,400 yen / per person
(Starting From 1st of April)*

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

うかい極上牛サーロインステーキ

Best Quality Beef Sirloin Steak

◇ 2024年4月1日よりフィレスステーキへのご変更をお1人様 ¥4,400の差額にて承ります。◇

*Can be changed to Tenderloin Steak with Extra charge 4,400 yen / per person
(Starting From 1st of April)*

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.