

Lunch Courses

コースは2名様よりご注文下さい。

平日限定ランチコース

アミューズ

季節の前菜

クラムチャウダー

冬野菜

うかい特選牛ランプステーキ

ガーリックライス

デザート・コーヒー

¥8,800

スペシャルランチコース

アミューズ

真鯛とカラスミのマリネ

クラムチャウダー

大平目のムニエル

冬野菜

うかい特選牛サーロインステーキ

ガーリックライス

デザート・コーヒー

¥11,000

鮑とうかい特選牛コース

アミューズ

真鯛とカラスミのマリネ

牛テールのコンソメスープ

鮑の岩塩蒸し

冬野菜

うかい特選牛サーロインステーキ

ガーリックライス

デザート・コーヒー

¥16,500

※サーロインには一部リブロースも含まれます又、食材の産地情報はスタッフにおたずね下さい。
※お子様のコースもご用意しております。内容についてはご確認下さい。
※すべての価格には消費税(10%)含んでおります。別途サービス料(10%)頂戴いたします。

YOKOHAMA *U*kai-tei

Grand Courses

コースは2名様よりご注文下さい。

ステーキディナーコース

アミューズ

本日の鮮魚のマリネ

白子のムニエル

牛テールのコンソメスープ

大平目のムニエル

冬野菜

うかい特選牛ランプステーキ

食事

デザート・コーヒー

¥14,300

旬の味覚と うかい特選牛コース

アミューズ

天然寒平目のマリネ

白子のムニエル

牛テールのコンソメスープ

オマール海老の香草蒸し

冬野菜

うかい特選牛サーロインステーキ

食事

デザート・コーヒー

¥18,700

うかい亭スペシャルコース

アミューズ

天然寒平目のマリネ

料理長のおすすめ

季節のスープ

鮑の岩塩蒸し

冬野菜

うかい厳選牛サーロインステーキ

食事

デザート・コーヒー

¥24,200

※サーロインには一部リブロースも含まれます又、食材の産地情報はスタッフにおたずね下さい。
※お客様のコースもご用意しております。内容についてはご確認ください。
※すべての価格には消費税(10%)含んでおります。別途サービス料(10%)頂戴いたします。

YOKOHAMA **U**kai-tei