

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

真狩村 人参
Carrot 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

真狩村 人参
Carrot Soup

炭焼きオマール海老 シーザーサラダ
Caesar Salad with Charcoal Grilled Lobster

筍 リゾット
Risotto with Bamboo Shoot

メバル アクアパッツァ
Aqua Pazza

うかい厳選牛 サーロインロースト
Ukai Selected Beef Sirloin Roasted

◇ フィレ ローストへのご変更をお1人様 ¥4,400の差額にて承ります。◇
Can be changed to Tenderloin Roasted with Extra charge 4,400 yen / per person

カラスミ 冷製パスタ
Bottarga Cold Pasta

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 フイル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
Clay Pot Rice with Bamboo Shoot

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

鉄板 魚介料理
Seasonal Seafood for Today

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 フイル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.