Lunch Courses

コースは2名様よりご注文下さい。

スペシャルランチコース

季節の一品
～初夏野菜のゼリー寄せ～

初鰹のマリネ
～マイクロサラダとグリーンマスタードのソース～

旬　冷製スープ

フッコの昆布蒸し
～マリニエールソース～

うかい特選牛サーロインステーキ
～焼き野菜を添えて～

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

季節の一品
～初夏野菜のゼリー寄せ～

初鰹のマリネ
～マイクロサラダとグリーンマスタードのソース～

旬　冷製スープ

鮑の岩塩蒸し
～ケッパーブールブランソース～

うかい特選牛サーロインステーキ
～焼き野菜を添えて～

ガーリックライス

デザート・コーヒー

¥16,500

◆フィレステーキへのご変更は、一律￥4,400の差額にて承ります◆
※サーロインには一部リブロースも含みます又、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 Ukai-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

三種グラスのオードブル
～旬の魚介を各グラスで前菜に～

穴子のフリット
～マデラバルサミコソース～

旬　冷製スープ

季節野菜
～旬野菜を鉄板にて～

うかい特選牛　サーロインステーキ
（120g）

土鍋御飯　牛時雨煮

デザート・コーヒー

¥15,400

旬の味覚と うかい特選牛コース

活車海老と蕈菜のジュレ
～スダチの香り～

料理長より、本日のお薦め
～セレクトオードブル～

旬　冷製スープ

フッコの昆布蒸し
～マリニエールソース～

季節野菜
～旬野菜を鉄板にて～

うかい特選牛　サーロインステーキ

ガーリックライス　又は　素麺

デザート・コーヒー

¥18,700

横浜うかい亭スペシャルコース

活車海老と蕈菜のジュレ
～スダチの香り～

料理長より、本日のお薦め
～セレクトオードブル～

黒毛和牛の炭火炙り焼き
～旬野菜と共に～

鮑の岩塩蒸し
～ケッパーブールブランソース～

明石　天然真鯛のお椀

うかい厳選牛　サーロインステーキ

ガーリックライス　又は　素麺

デザート・コーヒー

¥24,200

◆フィレステーキへのご変更は、一律￥4,400の差額にて承ります◆
※サーロインには一部リブロースも含みます又、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 Ukai-tei