

# LUNCH COURSES

うかい亭スペシャリテ  
鮑の岩塩蒸しランチコース

## Abalone & Beef Steak Course

¥ 19,800 / per person

キャビアの逸品  
“Caviar” Appetizer

穴子 フリット  
Conger Eel Fritter

とうもろこし スープ  
Corn Soup (served cold)

うかい亭スペシャリティー 鮑の岩塩蒸し  
Ukai-tei Specialty “Abalone”

フルーツマト パスタ  
Tomato Pasta

うかい厳選牛 ステーキ  
Ukai Selected Beef Steak

ガーリックライス  
Garlic Fried Rice

デザート  
Dessert

スペシャルランチコース

## Special Lunch Course

¥ 13,200 / per person

初夏野菜グレックと 鰯  
Seasonal Vegetables & Japanese Mackerel

万願寺とうがらし 黒毛和牛 包み焼  
Sweet Green Pepper with Wagyu-Beef

とうもろこし スープ  
Corn Soup (served cold)

スズキ バジル蒸し  
インゲンとフルーツマトのサラダ仕立て  
Sea Bass Sauteed

ぜんな蛤 パスタ  
Clam Pasta

うかい厳選牛 ステーキ  
Ukai Selected Beef Steak

ガーリックライス  
Garlic Fried Rice

デザート  
Dessert

厳選牛フィレステーキをご希望の場合は お1人様 ¥4,400の差額にて承ります。  
If you would like Tenderloin Steak, there will be an additional charge of 4,400 yen / per person

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。予めご了承ください。  
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*

¥ 38,500 / *per person*

キャビアの逸品  
*“Caviar” Appetizer*

毛ガニ 花ズッキーニ フリット  
*Zucchini Blossom Fritter*

旬 鮮魚 カルパッチョ  
*Marinated Fish for Today*

うかい極上牛サーロインステーキ  
*Best Quality Beef Sirloin Steak*

蓴菜 素麺  
*Japanese Cold Noodles*

うかい亭 スペシャルティー 鮑の岩塩蒸し  
*Ukai-tei Specialty “Abalone”*

伊勢海老 焼カラスミ  
*Spiny Lobster & Bottarga*

黒毛和牛すき焼き 土鍋御飯  
*Clay Pot Rice with Wagyu-Beef “SUKIYAKI”*

デザート  
*Dessert*

鉄板でお料理を仕上げる関係上、皆様同一コースをお願い致します。  
*We ask every guest to order same course by the table.*

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.*

## 旬の味覚とうかい極上牛コース *Seasonal Course*

¥ 27,500 / *per person*

料理長より本日のお薦め  
*Today’s Recommended Appetizer*

特大サザエ つぼ焼  
*Turban Shell “TSUBOYAKI”*

旬 スープ  
*Seasonal Soup*

鉄板 魚介料理  
*Seasonal Seafood for Today*

鮑の岩塩蒸しへのご変更を お1人様 ¥3,300 にて承ります。皆様同一でお願い致します。  
*Can be changed to Ukai-tei Specialty “Abalone” from Seasonal Seafood with Extra charge 3,300 yen / per person*  
*If chosen, please be kind enough to ask every guest to order the same seafood by the table*

丸茄子 ボロネーゼ  
*Eggplant*

うかい極上牛サーロインステーキ  
*Best Quality Beef Sirloin Steak*

季節の御飯  
*Meal*

デザート  
*Dessert*

極上牛サーロインステーキを極上牛フィレステーキにご変更される場合は お1人様 ¥4,400の差額にて承ります。  
*Can be changed to Tenderloin Steak from Sirloin Steak with Extra charge 4,400 yen / per person*

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.*