

LUNCH COURSES

うかい亭スペシャルティ
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)

うかい亭スペシャルティ 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 鯔
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

せんな蛤 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

¥ 38,500 / per person



料理長より本日のお薦めとキャビア

Today's Recommended Appetizer with Caviar

鱈 茄子 パプリカ

Sillago & Eggplant

とうもろこし スープ

Corn Soup (served cold)

雲丹の逸品

Sea Urchin

夏“鮑”のポワレ ジロール茸と共に

Abalone Sauteed with Seasonal Mushrooms

赤ハタ ナージュ

Red Grouper

うかい極上牛サーロインステーキ

Best Quality Beef Sirloin Steak

鰻 パエリア

Eel Paella

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.

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

黒タン 炭火焼 実山椒

Charcoal-grilled Ox Tongue

蛤 冷製スープ

Clam Cream Soup (served cold)

鉄板料理 夏 海老

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

ズッキーニ ソテー

Zucchini Sauteed

うかい極上牛サーロインステーキ

Best Quality Beef Sirloin Steak

鮎 茶漬け

Clay Pot Rice with Ayu Sweetfish

デザート

Dessert



鉄板でお料理を仕上げる関係上、皆様同一コースでお願い致します。

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.