# 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

料理長 お薦め前菜 キャビアと共に Today's Appetizer with Caviar

> 鰻 炭火焼 Charcoal Grilled Eel

旬 スープ Seasonal 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"

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

> > 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

料理長 お薦め前菜

Chef's Recommended Appetizer for Today

北海道 ブロッコリー Broccoli from Hokkaido

旬 スープ Seasonal Soup (served cold)

ズッキーニ 蛤 マリニエール Zucchini & Clam

うかい厳選牛 ステーキ Ukai Selected Beef Steak

お食事

Meal

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

夏蟹のテリーヌ Marinated Crab

料理長より本日のお薦め Chef's Recommended Appetizer for Today

> キャビア イカ パスタ Pasta with Squid & Caviar

> > スジアラ 枝豆 ポワレ Grouper Sauteed

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

> 旬 スープ Seasonal Soup (served cold)

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

> 和牛テール 新生姜御飯 Ox Tail & Ginger Rice

> > 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.

#### 旬の味覚とうかい極上牛コース **Seasonal Course** ¥27,500/per person

鮮魚と夏野菜のマリネ Marinated Fish for Today

仔羊 炭火焼 クミンの香り Charcoal-grilled Lamb

旬 スープ Seasonal Soup (served cold)

#### 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

リヨネーズポテト Potato Sauteed

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

和牛そぼろととうもろこしの御飯 Flavored Ground Beef & Rice

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.