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

料理長よりお薦め前菜
Chef's Recommended Appetizer

サーモン フユメ 無花果
Smoked Salmon with Fig

ペリゴール産 栗 スープ
Chestnut Soup

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

うかい厳選牛サーロイン (60g)
Ukai Selected Beef Sirloin Steak (60g)

又は *or*

神戸牛 赤身 (60g)
KOBE Beef Lean Steak (60g)

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

旬の貝 フラン
Savory Egg Custard with Seasonal Clam

秋の冷前菜
Chef's Recommended Appetizer

カボチャ スープ
Pumpkin Soup

秋茄子と木ノ子のラグー
Eggplant & Seasonal Mushrooms

うかい厳選牛サーロイン (60g)
Ukai Selected Beef Sirloin Steak (60g)

又は *or*

神戸牛 赤身 (60g)
KOBE Beef Lean Steak (60g)

黒毛和牛 土鍋御飯
Clay Pot Rice with Wagyu-Beef

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

毛蟹 フラン
Savory Egg Custard with Hairy Crab

料理長よりお薦めの前菜をキャビアと共に
Chef's Recommended Appetizer with Caviar

ペリゴール産 栗 スープ
Chestnut Soup

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

赤座海老 ビスク
Today's Seafood

うかい極上牛サーロイン (60g)
Best Quality Beef Sirloin Steak (60g)

又は *or*

神戸牛 赤身 (60g)
KOBE Beef Lean Steak (60g)

黒毛和牛 土鍋御飯
Clay Pot Rice with Wagyu-Beef

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6年産国産米です。
All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Domestic rice produced in 2024.

旬の味覚とうかい極上牛コース *Seasonal Course*

¥27,500 / per person

黒毛和牛と秋野菜
Seasonal Vegetables & Wagyu-Beef

料理長よりお薦め前菜
Chef's Recommended Appetizer

ペリゴール産 栗 スープ
Chestnut Soup

天然真鯛 & 木ノ子のソテー
Sea Bream & Mushrooms Sauteed

鮑の岩塩蒸しへのご変更をお1人様 ¥3,300 にて承ります。皆様同一をお願い致します。
*Can be changed to Ukai-tei Specialty "Abalone" from Sea Bream & Mushrooms 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*

うかい極上牛サーロイン (80g)
Best Quality Beef Sirloin Steak (80g)

又は *or*

神戸牛 赤身 (80g)
KOBE Beef Lean Steak (80g)

ガーリックライス
Garlic Fried 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.