

# Lunch Courses

皆様ご一緒のコースをご注文ください

## 鉄板焼き

※「ランチコース」は2025年9月11日より以下の構成に変更となります。食材の詳細は決定しだい更新いたします。

### ランチコース ※

#### Lunch Course Menu

アミューズ

*Amuse*

本日の前菜

*Today's appetizer*

パスタ料理

*Pasta dishes*

季節のスープ

*Seasonal soup*

鉄板料理

*Teppanyaki dishes*

うかい特選牛リブロース

*Ukai Ribloin Steak*

アトリエデザート

*Dessert*

¥15,400

### 鮑の岩塩蒸しランチコース

#### Ukai Steak & Abalone Course Menu

アミューズ

*Amuse*

鮮魚のフリット

*Fresh fish fritters*

季節のスープ

*Seasonal soup*

-うかい亭スペシャリテイ-

鮑の岩塩蒸し

*Salt-Steamed Abalone*

うかい特選牛サーロイン

*Ukai Sirloin Steak*

ガーリックライス or 黒トリュフ牛そぼろご飯

(差額¥3,300)

※お食事は皆様ご一緒の選択でお願い致します

*Fried Garlic Rice or Minced beef rice & Truffle*

アトリエデザート

*Dessert*

¥19,800

※当店で使用しておりますお米は全て令和6年度国産米です。  
※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(13%)頂戴いたします。

メインをおひとり様お差額¥5,500にて厳選フィレにご変更致します  
お差額¥6,600にて松坂牛サーロインにご変更致します

# Grand Courses

皆様ご一緒のコースをご注文ください

## 鉄板焼き

### ステーキディナーコース

#### *Steak Dinner Course Menu*

アミューズ

*Amuse*

ウナギの炭火焼き

*Charbroiled Eel*

鮮魚のマリネ

*Marinated fresh fish*

季節のスープ

*Seasonal soup*

スズキ ポワレ

*Pan-sauteed Sea bass*

うかい特選牛リブロース

*Ukai Ribloin Steak*

アトリエデザート

*Dessert*

¥22,000

※当店で使用しておりますお米は全て令和6年度国産米です。  
※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(13%)頂戴いたします。

### スペシャルディナーコース

#### *Special Dinner Course Menu*

料理長より本日のおすすめ

～ キャビアを添えて～

*A dish from the chef with Caviar*

フォアグラのロースト

*Roasted Foie gras*

季節のスープ

*Seasonal soup*

-うかい亭スペシャリティ-

鮑の岩塩蒸し

*Salt-Steamed Abalone*

うかい特選牛サーロイン

*Ukai Sirloin Steak*

ガーリックライス or 黒トリュフ牛そぼろご飯  
(差額¥3,300)

※お食事は皆様ご一緒の選択でお願い致します

*Fried Garlic Rice or Minced beef rice & Truffle*

アトリエデザート

*Dessert*

¥27,500

メインをおひとり様お差額¥5,500にて厳選フィレにご変更致します

お差額¥6,600にて松坂牛サーロインにご変更致します