

Lunch Courses

皆様ご一緒のコースをご注文ください

※「ランチコース」の構成内容が9/11より変更となります
食材内容は決まり次第、更新させていただきます

鉄板焼き

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

鉄板魚介料理
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

※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。

鮑の岩塩蒸しランチコース Ukai Steak & Abalone Course Menu

アミューズ
Amuse

本日の前菜
Today's appetizer

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

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ー-

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