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

¥16,500 / per person

スペシャルランチコース

Special Lunch Course

¥11,000 / per person

アミューズ Amuse オードブル Appetizer 季節のスープ Seasonal Soup ジェノヴェーゼパスタ Pasta Genovese 鮑の岩塩蒸し Abalone 焼き野菜 **Grilled** vegetables うかい特選牛ステーキ Wagyu Beef Steak ガーリックライス **Garlic Fried Rice** デザート Dessert

アミューズ Amuse オードブル Appetizer 季節のスープ Seasonal Soup ジェノヴェーゼパスタ Pasta Genovese ノルウェーサーモンの香草焼き **Steamed Salmon** 焼き野菜 **Grilled** vegetables うかい特選牛ステーキ Wagyu Beef Steak ガーリックライス Garlic Fried Rice デザート Dessert

誠に勝手ながら一組のお客様につき、皆様同じコースでのご用意とさせていただきます。
We ask every guest to order same course by the table. Thank you for your understanding.

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. 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.

当店で使用しているお米は、全て令和2年度産国産米です。 All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Domestic rice produced in 2020.

GRAND COURSES

スペシャルコース Special Course

¥ 29,700 / per person

キャビアの逸品 Caviar

料理長より本日お薦めの一品 Chef's Special Pick for Today

> オマール海老 Lobster

鮑の岩塩蒸し Abalone

焼き野菜 Grilled vegetables

牛タン Ox tongue うかい極上牛ステーキ Best Quality Beef Steak

土鍋ご飯 Meal デザート Dessert

鮑とうかい極上牛コース

Abalone & Best Quality Beef Course

¥25,300 / per person

寒平目と焼きカラスミ Flounder and karasumi

料理長より本日お薦めの一品 Chef's Special Pick for Today

> 季節のスープ Seasonal Soup

> 鮑の岩塩蒸し Abalone

焼き野菜 Grilled vegetables

うかい極上牛ステーキ Best Quality Beef Steak



当店で使用しているお米は、全て令和2年度産国産米です。 All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Domestic rice produced in 2020.

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.

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.

お肉のグレードアップをご希望の場合は、別途4,400円の差額にてご用意致します。 If you would like an upper-grade beef, extra fee of 4,400 Yen will be charged.