

Lunch Courses

コースは2名様よりご注文下さい。

スペシャルランチコース

季節の一品
～秋蕪の温かいフラン～

初秋の燻製オードブル
～旬果実とアンディーブ～

本日のスープ
～紅はるかのポタージュ～

京都千両茄子のソテー マデラの香り
～国産茸をたっぷり使用した濃厚ソース～

うかい特選牛サーロインステーキ
～焼き野菜を添えて～

ガーリックライス

デザート・コーヒー

¥11,000

鮑とうかい特選牛コース

季節の一品
～秋蕪の温かいフラン～

初秋の燻製オードブル
～旬果実とアンディーブ～

本日のスープ
～紅はるかのポタージュ～

鮑の岩塩蒸し
～フランス産茸のノイリーブールブランソース～

うかい特選牛サーロインステーキ
～焼き野菜を添えて～

ガーリックライス

デザート・コーヒー

¥16,500

◆フィレステーキへのご変更は、一律¥4,400の差額にて承ります◆
※サーロインには一部リブロースも含まれます又、食材の産地情報はスタッフにおたずね下さい。
※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(10%)頂戴いたします。

YOKOHAMA *U*kai-tei

Grand Courses

コースは2名様よりご注文下さい。

ステーキディナーコース

紅葉鯛と菊花のジュレ
～新イクラのあんかけ～

北寄貝と根菜のグリエ
～クルミのラビゴット～

本日のスープ
～紅はるかの焼き芋ポタージュ～

京都 千両茄子のソテー マデラの香り
～国産茸をたっぷり使用した濃厚ソース～

うかい特選牛 サーロインステーキ(100g)
～木の子パン～

土鍋御飯
～和栗のおこわ～

デザート・コーヒー

¥15,400

旬の味覚と うかい特選牛コース

季節の一品
～ずわい蟹の温かいフラン～

料理長より、本日のお薦め
～旬のセレクトオードブル～

山栗のスープ
～今旬の洋栗を、うかい亭のポタージュに～

オマール海老の香草蒸し
～アメリカーナソース～

うかい特選牛 サーロインステーキ
～北海道玉葱と自家製ポン酢～

ガーリックライス 又は 素麺

デザート・コーヒー

¥18,700

横浜うかい亭スペシャルコース

季節の一品
～ずわい蟹の温かいフラン～

タスマニアサーモンの燻製
～新イクラとイチジクのマリネ～

山栗のスープ
～今旬の洋栗を、うかい亭のポタージュに～

鮑の岩塩蒸し
～フランス産茸のノイリーブールブランソース～

紅葉鯛と松茸のお椀
～酢橘の香り～

うかい厳選牛 サーロインステーキ
～北海道玉葱と自家製ポン酢～

ガーリックライス 又は 素麺

デザート・コーヒー

¥24,200

◆フィレステーキへのご変更は、一律¥4,400の差額にて承ります◆
※サーロインには一部リブロースも含まれます又、食材の産地情報はスタッフにおたずね下さい。
※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(10%)頂戴いたします。

YOKOHAMA *U*kai-tei