

# LUNCH COURSES

## うかい亭スペシャル 鮑の岩塩蒸しランチコース

*Abalone & Beef steak Course*

¥ 18,700 / *per person*

貝・ジュンサイのジュレ  
*Shellfish and Junsai Jelly*

季節の冷前菜  
*Seasonal Appetizer*

アスパラガス・生ハムのサラダ  
*Asparagus and Prosciutto Salad*

季節のスープ  
*Seasonal Soup*

鮑の岩塩蒸し  
*Abalone*

うかい厳選牛ステーキ  
*Wagyu Beef Steak*

お食事  
*Meal*

デザート  
*Dessert*

## スペシャルランチコース

*Special Lunch Course*

¥ 13,200 / *per person*

貝・ジュンサイのジュレ  
*Shellfish and Junsai Jelly*

季節の冷前菜  
*Seasonal Appetizer*

アスパラガス・生ハムのサラダ  
*Asparagus and Prosciutto Salad*

季節のスープ  
*Seasonal Soup*

鉄板魚介料理  
*Seafood Dish*

うかい厳選牛ステーキ  
*Wagyu Beef Steak*

お食事  
*Meal*

デザート  
*Dessert*

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.*

当店で使用しているお米は、全て令和4年産国産米です。

*All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Domestic rice produced in 2022.*

# GRAND COURSES

## スペシャルコース

*Special Course*

¥ 33,000 / *per person*



キャビアの逸品

*Today's Starter with Caviar*

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*

旬魚のナージュ

*Today's Fish Dish*

伊勢海老の香草焼き

*Japanese Spiny Lobster*

うかい極上牛ステーキ

*Best Quality Beef Steak*

お食事

*Meal*

デザート

*Dessert*



## 鮑とうかい極上牛コース

*Abalone & Best Quality Beef Course*

¥ 27,500 / *per person*



季節の冷前菜

*Seasonal Appetizer*

旬魚のグリエ

*Grilled Fish of the Day*

季節のスープ

*Seasonal Soup*

鮑の岩塩蒸し

*Abalone*

丸茄子のロースト

*Roasted Eggplant*

うかい極上牛ステーキ

*Best Quality Beef Steak*

お食事

*Meal*

デザート

*Dessert*



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.*

当店で使用しているお米は、全て令和4年産国産米です。

*All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Domestic rice produced in 2022.*