

# 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*  
¥19,800 / per person



初夏 お薦め前菜  
*Today's Recommended Appetizer*

フォアグラ ソテー  
*Sauteed Foiegras*

ジャガイモ スープ  
*Potato Soup (served cold)*

うかい亭スペシャリティー 鮑の岩塩蒸し  
*Ukai-tei Specialty "Abalone"*

うかい厳選牛 サーロインステーキ  
*Ukai Selected Beef Sirloin 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



初夏 お薦め前菜  
*Today's Recommended Appetizer*

グリーンアスパラガス 温製サラダ  
*Green Asparagus*

舌平目 ムニエル  
*Sole Fish Meuniere*

ジャガイモ スープ  
*Potato Soup (served cold)*

うかい厳選牛 サーロインステーキ 実山椒焼  
*Ukai Selected Beef Sirloin Steak with Sansyo*

特製 ビーフカレー  
*Specially made Wagyu-Beef Curry*

デザート  
*Dessert*



厳選牛サーロインを厳選牛フィレにご変更される場合は お1人様 ¥4,400の差額にて承ります。  
*Can be changed to Tenderloin Steak from Sirloin Steak with Extra charge 4,400 yen / per person*

当店で使用しているお米は、全て令和5年産国産米です。  
*All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Domestic rice produced in 2023.*

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.*

# GRAND COURSES

## スペシャルコース *Special Course*

¥38,500 / per person

キャビアの逸品  
*“Caviar” Appetizer*

毛ガニ 花ズッキーニ フリット  
*Zucchini Blossom Fritter*

旬 鮮魚 カルパッチョ  
*Marinated Fish for Today*

うかい極上牛サーロインステーキ  
*Best Quality Beef Sirloin Steak*

蓴菜 素麺  
*Japanese Cold Noodles*

うかい亭 スペシャルティアー 鮑の岩塩蒸し  
*Ukai-tei Specialty “Abalone”*

伊勢海老 焼カラスミ  
*Spiny Lobster & Bottarga*

黒毛和牛すき焼き 土鍋御飯  
*Clay Pot Rice with Wagyu-Beef “SUKIYAKI”*

デザート  
*Dessert*

鉄板でお料理を仕上げる関係上、皆様同一コースをお願い致します。  
*We ask every guest to order same course by the table.*

当店で使用しているお米は、全て令和5年産国産米です。  
*All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Domestic rice produced in 2023.*

## 旬の味覚とうかい極上牛コース *Seasonal Course*

¥27,500 / per person

料理長より本日のお薦め  
*Today’s Recommended Appetizer*

特大サザエ つぼ焼  
*Turban Shell “TSUBOYAKI”*

天豆 スープ  
*Seasonal Soup*

イサキ エカイユ 生姜 *or* うかい亭 スペシャルティアー 鮑の岩塩蒸し  
*Grunt Fish Sauteed* *Ukai-tei Specialty “Abalone”*  
鮑の岩塩蒸しは お1人様+¥3,300にて承ります。  
皆様同一をお願い致します。  
(+3,300 yen / per person)  
*If chosen, please be kind enough to ask every guest to order the same seafood by the table*

丸茄子 ボロネーゼ  
*Eggplant*

うかい極上牛サーロインステーキ  
*Best Quality Beef Sirloin Steak*

季節の御飯  
*Meal*

デザート  
*Dessert*

極上牛サーロインステーキを極上牛フィレステーキにご変更される場合は お1人様 ¥4,400の差額にて承ります。  
*Can be changed to Tenderloin Steak from Sirloin Steak with Extra charge 4,400 yen / per person*

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.*