

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
Grunt Fish Sauteed

鮑の岩塩蒸しへのご変更をお1人様 ¥3,300 にて承ります。皆様同一でお願い致します。
*Can be changed to Ukai-tei Specialty “Abalone” from Grunt Fish with Extra charge 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.