

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
～冬蕪の温かいスープ～

タスマニアサーモンのマリネ
～春豆のミモザ～

ずわい蟹のクロケット
～サヴァイヨンソース～

季節の野菜を鉄板にて
～ジャンボマッシュルームのクリームソース～

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

季節のグラスデザート

セレクトデザート

¥11,000

旬鮮魚とうかい特選牛コース

季節の一品
～冬蕪の温かいスープ～

タスマニアサーモンのマリネ
～春豆のミモザ～

ずわい蟹のクロケット
～サヴァイヨンソース～

旬鮮魚のムニエル
～ブルノワゼットソース～

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

季節のグラスデザート

セレクトデザート

¥13,750

鮑とうかい特選牛コース

季節の一品
～冬蕪の温かいスープ～

タスマニアサーモンのマリネ
～春豆のミモザ～

ずわい蟹のクロケット
～サヴァイヨンソース～

鮑の岩塩蒸し
～うかい亭スペシャリティ～

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

季節のグラスデザート

セレクトデザート

¥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ズも含まれます又、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

タスマニア産サーモンのマリネ
～春豆のミモザ～

本日のお薦めパスタ
～黒毛和牛のボロネーゼ～

本日のスープ
～新玉葱の冷製スープ～

季節野菜の一品
～フランス産 ホワイトアスパラガス～

うかい特選牛 リブロースステーキ(100g)
又は
黒毛和牛 赤身
～新じゃがいものポワレ グリーンペッパーソース～

季節のグラスデザート
～旬のベリー～

セレクトデザート

¥15,400

旬の味覚と うかい特選牛コース

“春” 桜のジュレ
～旬海老のゼリー寄せ～

地蛤と緑豆の温かい一品
～バジルの香り～

本日のスープ
～新玉葱の冷製スープ～

赤舌平目のムニエル
～ブルノワゼットソース～

うかい特選牛 サーロインステーキ
又は
黒毛和牛 赤身

ガーリックライス 又は 素麺

季節のグラスデザート
～旬のベリー～

セレクトデザート

¥18,700

うかい亭スペシャリティ 鮑の岩塩蒸しディナーコース

“春” 桜のジュレ
～旬海老のゼリー寄せ～

真鯛のマリネ 三種の味わい
～桜・菜花・木の芽～

冷製ホワイトアスパラガス
～本日のスープにて～

鮑の岩塩蒸し
～うかい亭スペシャリティ～

うかい特選牛 サーロインステーキ
又は
黒毛和牛 赤身

ガーリックライス 又は 素麺

季節のグラスデザート
～旬のベリー～

セレクトデザート

¥24,200

ステーキディナーコースのみメインはソースで召し上がるスタイルになります。

◆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