

Lunch Courses

皆様ご一緒のコースをご注文ください

鉄板焼き

ランチコース

Lunch Course

アミューズ

Amuse

サザエ オープン焼き
ブルゴーニュ風
Oven baked Turban shell

季節のスープ

Seasonal soup

ホワイトアスパラのヴァプール

Steamed white asparagus

うかい特選牛サーロイン

Ukai Sirloin Steak

ガーリックライス or 炭火焼き牛そぼろご飯

(差額¥1,650)
※お食事は皆様ご一緒の選択でお願い致します
Fried Garlic Rice or Minced beef rice

アトリエデザート

Dessert

¥15,400

※当店で使用しておりますお米は全て令和6年度国産米です。
※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。

鮑の岩塩蒸しランチコース

Ukai Steak & Abalone Course

アミューズ

Amuse

鮮魚のフリット
Fresh fish fritters

季節のスープ

Seasonal soup

-うかい亭スペシャリティー-
鮑の岩塩蒸し

Salt-Steamed Abalone

うかい特選牛サーロイン

Ukai Sirloin Steak

ガーリックライス or 炭火焼き牛そぼろご飯

(差額¥1,650)
※お食事は皆様ご一緒の選択でお願い致します
Fried Garlic Rice or Minced beef rice

アトリエデザート

Dessert

¥19,800

メインをおひとり様お差額¥5,500にて厳選フィレにご変更致します
お差額¥6,600にて松坂牛サーロインにご変更致します

Grand Courses

皆様ご一緒のコースをご注文ください

鉄板焼き

ステーキディナーコース

Steak Dinner Course

アミューズ

Amuse

サザエ オープン焼き

ブルゴーニュ風

Turban shell

初鰹 タタキ

Seared Bonito

季節のスープ

Seasonal soup

スズキ ポワレ

Pan-sauteed Sea bass

うかい特選牛リブロース

Ukai Ribloin Steak

アトリエデザート

Dessert

¥22,000

※当店で使用しておりますお米は全て令和6年度国産米です。
※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。

スペシャルディナーコース

Special Dinner Course

料理長より本日のおすすめ
～ キャビアを添えて～

A dish from the chef with Caviar

フォアグラとホワイトアスパラ

Foie gras White Asparagus

季節のスープ

Seasonal soup

～うかい亭スペシャリティ～

鮑の岩塩蒸し

Salt-Steamed Abalone

うかい特選牛サーロイン

Ukai Sirloin Steak

ガーリックライス or 炭火焼き牛そぼろご飯

(差額¥1,650)

※お食事は皆様ご一緒の選択でお願い致します
Fried Garlic Rice or Minced beef rice

アトリエデザート

Dessert

¥27,500

メインをおひとり様お差額¥5,500にて厳選フィレにご変更致します
お差額¥6,600にて松坂牛サーロインにご変更致します