

LUNCH COURSES

うかい亭スペシャルティ
鮑の岩塩蒸しランチコース
Abalone & Beef Steak Course
¥ 19,800 / per person

雲丹 蓴菜 サザエ
Cold Appetizers

鰹 菓焼き
BONITO

旬 冷製スープ
Seasonal Cold Soup

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

厳選牛 ステーキ (60g)
Ukai Selected Beef Steak (60g)

又は *or*

厳選牛 フィレ ステーキ (60g) + ¥ 4,400
Ukai Selected Beef Tenderloin Steak (60g)

黒毛和牛 ㍀の逸品
The Last Dish

デザート
Dessert

スペシャルランチコース
Special Lunch Course
¥ 13,200 / per person

雲丹 蓴菜 サザエ
Cold Appetizers

穴子 フリット
Conger eel Fritters

旬 冷製スープ
Seasonal Cold Soup

フッコ ポワレ 枝豆
Poiret of FUKO with EDAMAME

厳選牛 ステーキ (60g)
Ukai Selected Beef Steak (60g)

又は *or*

厳選牛 フィレ ステーキ (60g) + ¥ 4,400
Ukai Selected Beef Tenderloin Steak (60g)

ガーリックライス
Garlic Fried Rice

デザート
Dessert

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

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(13%)を賜ります。
13% service charge will be added to the 10% tax-included charge listed above.

当店でご用意している厳選牛は、うかいが全国各地より選び抜いた黒毛和牛を使用しております。
The Ukai Selected Beef we serve at our restaurant is Japanese Black Beef that Ukai has carefully selected from all over the country.

当店で使用しているお米は、全て令和6年産国産米です。
All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Domestic rice produced in 2024.

GRAND COURSES

スペシャルコース *Special Course*

¥ 38,500 / per person

クレープパルマンティエ キャビア
Crepe Parmentier Caviar

料理長より本日のお薦め
Today's Recommendation from the Chef

旬 冷製スープ
Seasonal cold soup

フッコ ポワレ 枝豆
Poiret of FUKO with EDAMAME

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

極上牛 ステーキ (60g)
Best Quality Beef Steak (60g)

又は *or*

極上牛 フィレ ステーキ (60g) + ¥ 4,400
Best Quality Beef Tenderloin Steak (60g)

黒毛和牛 ㇫の逸品
The Last Dish

デザート
Dessert

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

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 (13%) を賜ります。
13% service charge will be added to the 10% tax-included charge listed above.

旬の味覚とうかい極上牛コース *Seasonal Course*

¥ 27,500 / per person

雲丹 蓴菜 サザエ
Cold Appetizers

黒毛和牛 炭火焼き
Charcoal Grilled Wagyu-Beef

ヴィシソワーズ
Potato soup(served cold)

焼き茄子 ジロール茸 マデラソース
Eggplant Girolle mushroom

旬 魚介 鉄板焼
Seasonal Seafood Teppanyaki

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 Seasonal Clam Sauteed 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*

極上牛 ステーキ (60g)
Best Quality Beef Steak (60g)

又は *or*

極上牛 フィレ ステーキ (60g) + ¥ 4,400
Best Quality Beef Tenderloin Steak (60g)

お食事
Meal

デザート
Dessert

当店でご用意している極上牛は、うかいが全国各地より選り抜いた黒毛和牛を使用しております。
The Best Quality Beef we serve at our restaurant is Japanese Black Beef that Ukai has carefully selected from all over the country.

当社で使用しているお米は、全て令和6年産国産米です。
All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Domestic rice produced in 2024.