

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 Menu

アミューズ

Amuse

鮮魚のマリネ

Marinated fresh fish

季節のスープ

Seasonal soup

スズキ ポワレ

Pan-sauteed Sea bass

うかい特選牛サーロイン

Ukai Sirloin Steak

ガーリックライス or 黒トリュフ牛そぼろご飯

(差額¥3,300)

※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 & Truffle

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(13%)頂戴いたします。

鮑の岩塩蒸しランチコース

Ukai Steak & Abalone Course Menu

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 黒トリュフ牛そぼろご飯

(差額¥3,300)

※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 & Truffle

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 Menu

アミューズ

Amuse

サザエ オープン焼き

ブルゴーニュ風

Turban shell

鮮魚のマリネ

Marinated fresh fish

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ズ

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(13%)頂戴いたします。

スペシャルディナーコース

Special Dinner Course Menu

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

フォアグラのロースト

Roasted Foie gras

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 黒トリュフ牛そぼろご飯

(差額¥3, 300)

※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 & Truffle

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