

# 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



アオリイカ カラスミ  
*Cold Appetizers*

穴子 万願寺 フリット  
*Conger eel Fritters*

とうもろこし 冷製スープ  
*Cold Corn Soup*

うかい亭スペシャルティ 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 犂の逸品  
*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.*

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



シーザーサラダ  
*Caesar Salad*

穴子 フリット  
*Conger eel Fritters*

とうもろこし 冷製スープ  
*Cold Corn Soup*

スズキ マリニエール  
*Sea bass mariniere*

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*



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.*

# GRAND COURSES

## スペシャルコース Special Course

¥ 38,500 / per person

オシエトラ キャビア  
Oscietra Caviar

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

ヴィシソワーズ  
Cold Potato Soup

虎魚 ヴェブール  
Poiret of Stonefish

うかい亭スペシャリティー “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 への逸品  
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

アオリイカ カラスミ  
Cold Appetizers

黒毛和牛 炭火焼  
Charcoal Grilled Wagyu-Beef

とうもろこし 冷製スープ  
Cold Corn Soup

丸茄子 マデラソース  
Eggplant Madera Sauce

イサキ エカイユ  
Seasonal fish 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.