

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

完熟トマトのアンサンブル
～夏の冷たい一品～

穴子のベニエ
～バルサミコソース～

夏とうもろこしの冷製スープ

季節の野菜を鉄板にて
～京都 久世茄子～

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

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

縞鯨のマリネ
～青紫蘇のヴィネグレット～

海老のパピヨット
～バジルのラビゴット～

夏とうもろこしの冷製スープ

鱸の香草焼き
～アメリマトマトのソース～

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

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

縞鯨のマリネ
～青紫蘇のヴィネグレット～

海老のパピヨット
～バジルのラビゴット～

夏とうもろこしの冷製スープ

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

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(13%)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

縞鰯のマリネ
～青紫蘇のヴィネグレット～

黒毛和牛ボロネーゼ
～リングイネの Pasta～

夏とうもろこしの冷製スープ

季節野菜の一品
～旬 茄子 ジロール茸～

うかい特選牛 リブローズステーキ(100g)
又は
黒毛和牛 赤身
～グリーンペッパーソース～

季節のグラスデザート

セレクトデザート

¥15,400

旬の味覚と うかい特選牛コース

アオリイカ 香味野菜のマリネ
～かぼすの香り～

鱸のグリエ
～タップナードソース～

江戸崎かぼちゃの冷製スープ

オマール海老 香草蒸し
～フレッシュトマトのソース～

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

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

料理長より、本日のお薦め

フォアグラのソテー 無花果と共に
～バニラ香る、スパイシーソース～

江戸崎かぼちゃの冷製スープ

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

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(13%)頂戴いたします。

YOKOHAMA *U*kai-tei

Crystal Duet Course

クリスタルデュエットコース

鉄板

トマトの逸品

スズキの香草焼き

うかい亭特製冷製スープ

うかい特選牛サーロインステーキ

パン

デザート

季節ごとに装いを変える12種類のデザートの中から、2種類お好みのものをお選びいただけます。
その時々“いちばん美味しい”をそろえております。

マンゴーパフェ

ソルベ3種

シフォンケーキ

ザッハトルテ

クラシックプリン

マCHEDニア

桃のクレームダンジュ

コーヒーゼリー

季節のタルト
(シトロン/チェリー/マスカット)

バスクチーズケーキ

¥11,000

YOKOHAMA *U*kai-tei

※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。