

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

料理長より本日のお薦め
Today's 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 ㇏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、皆様同一コースをお願い致します。
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

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 𠂇の逸品
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

鮑 雲丹 ジュレ
Cold Appetizers

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

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.