

# 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～

鱸のグリエ  
～タブナードソース～

夏とうもろこしの冷製スープ

季節の野菜を鉄板にて  
～旬 茄子 ジロール茸～

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  
～アメルマトのソース～

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～

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

季節のグラスデザート

セレクトデザート

¥16,500

◆フィ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  
～リングイネのパスタ～

夏とうもろこしの冷製スープ

季節野菜の一品  
～旬 茄子 ジョール茸～

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