

Lunch Courses

皆様と一緒にコースをご注文ください

※「ランチコース」の構成内容が9/11より変更となります

食材内容は決まり次第、更新させていただきます

鉄板焼き

ランチコース ※

Lunch Course Menu

アミューズ

Amuse

本日の前菜

Today's appetizer

パスタ料理

Pasta dishes

季節のスープ

Seasonal soup

鉄板魚介料理

T Teppanyaki dishes

うかい特選牛リブローズ

Ukai Ribloin Steak

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

本日の前菜

Today's appetizer

季節のスープ

Seasonal soup

-うかい亭スペシャリティ-
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)

※お食事は皆様と一緒に選択をお願い致します

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

ウナギの炭火焼き

Charbroiled Eel

鮮魚のマリネ

Marinated fresh fish

季節のスープ

Seasonal soup

鉄板魚介料理

Teppanyaki dishes

うかい特選牛リブロース

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