

神戸牛と秋の豊穣  
*Seasonal Specialty Course*  
*KOBE Beef the Bounty of Autumn*

¥ 55,000 / *per person*

松茸 フラン  
*Savory Egg Custard with MATSUTAKE Mushroom*

サーモンフュメ キャビア  
*Smoked Salmon with Caviar*

栗のスープ  
*Chestnut Soup*

鮑 雲丹 リゾット  
*Abalone and Sea urchin Risotto*

真鯛 ヴァプール  
*Steamed Seabream*

オマールブルー ポワレ  
*Poiet of Blue Lobster*

神戸牛 サーロインステーキ  
*KOBE Beef Sirloin Steak*

松茸 土鍋御飯  
*Clay Pot Rice with MATSUTAKE Mushroom*

デザート  
*Dessert*

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.*

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。  
*A 10% service charge will be added to the 10% tax-included charge listed above.*

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.*