

神戸牛と冬の煌めき
Seasonal Specialty Course
KOBE Beef with the Sparkle of Winter

¥ 55,000 / per person

オシエトラキャビア 毛蟹
Oscietra Caviar With Horsehair Crab

牛テール ラグー
Oxtail Ragout

寒鰯 秋トリュフ
Marinated Flounder Fish With Autumn Truffle

ハマグリ スープ
Clam Soup

キンキ 百合根
Seasonal Fish With Lily Bulb

伊勢海老 香草蒸し
Steamed Spiny Lobster With Herbs

神戸牛 サーロインステーキ
KOBE Beef Sirloin Steak

白トリュフ リゾット
White Truffle Risotto

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.