

# Lunch Courses

## ステーキランチコース

*Steak lunch course*

旬果物 牛ハムのシーザーサラダ  
～ラスパドゥーラチーズを贅沢に～

*Caesar salad with seasonal fruits and beef ham*

季節のスープ

*Seasonal soup*

イトヨリ鯛 三つ葉蒸し

*Steamed golden threadfin bream with mitsuba*

うかい特選牛リブロース

～グリーンペッパーソース～

*Ukai Ribloin steak*

セレクトデザート

*Select desserts*

¥11,000

メインはソースで召し上がるスタイルになります。

◆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◆

※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。

※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。

うかい亭スペシャリティ  
鮑の岩塩蒸しランチコース

*Abalone lunch course*

旬果物 牛ハムのシーザーサラダ  
～ラスパドゥーラチーズを贅沢に～

*Caesar salad with seasonal fruits and beef ham*

季節のスープ

*Seasonal soup*

鮑の岩塩蒸し

～うかい亭スペシャリティ～

*Steamed abalone*

うかい特選牛リブロース

～グリーンペッパーソース～

*Ukai Ribloin steak*

セレクトデザート

*Select desserts*

¥16,500

※+¥1,650にてガーリックライス追加を承ります

YOKOHAMA U  
kai-tei

# Grand Courses

## ステーキディナーコース *Steak dinner course*

本日の前菜 <i>Today's hors d'oeuvre</i>	地蛤のクリームスープ <i>Clam cream soup</i>	うかい特選牛 リブロースステーキ ～グリーンペッパーソース～ <i>Ukai Ribloin steak</i>	セレクトデザート <i>Select desserts</i>
黒毛和牛の逸品 <i>Japanese black beef masterpiece</i>	早掘り筍のバリグール <i>Early-harvested bamboo shoots barigoule</i>	地蛤のクリームスープ <i>Clam cream soup</i>	セレクトデザート <i>Select desserts</i>
うかい特選牛 リブロースステーキ ～グリーンペッパーソース～ <i>Ukai Ribloin steak</i>	セレクトデザート <i>Select desserts</i>	うかい特選牛 サーロインステーキ 又は 黒毛和牛 赤身 <i>Ukai sirloin steak or Japanese black lean meat</i>	セレクトデザート <i>Select desserts</i>
¥15,400	¥18,700	¥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。  
 ◆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◆  
 ※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スも含みます又、食材の産地情報はスタッフにおたずね下さい。  
 ※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。

## 旬の味覚と うかい特選牛コース *Seasonal course*

地蛤と春豆 ～バジルの香り～ <i>Clams and spring beans</i>	季節のスープ <i>Seasonal soup</i>	トヨリ鯛 三つ葉蒸し <i>Steamed golden threadfin bream with mitsuba</i>	うかい特選牛 サーロインステーキ 又は 黒毛和牛 赤身 <i>Ukai sirloin steak or Japanese black lean meat</i>
料理長より、本日のお薦め ～温前菜 又は 冷前菜からお選び頂きます～ <i>Chef's today's recommendation</i>	土鍋御飯 <i>Claypot rice</i>		
	セレクトデザート <i>Select desserts</i>		

## うかい亭スペシャリティ 鮑の岩塩蒸しディナーコース *Special dinner course*

先付け 雲丹 <i>Appetizer sea urchin</i>	料理長より、本日のお薦め ～温前菜 又は 冷前菜からお選び頂きます～ <i>Chef's today's recommendation</i>	黒毛和牛 テールコンソメ <i>Japanese black beef tail consomme</i>	鮑の岩塩蒸し ～うかい亭スペシャリティ～ <i>Steamed abalone</i>
うかい特選牛 サーロインステーキ 又は 黒毛和牛 赤身 <i>Ukai sirloin steak or Japanese black lean meat</i>	ガーリックライス 又は 土鍋御飯 (差額¥2,200) <i>Garlic fried rice or Claypot rice</i>		

YOKOHAMA U  
kai-tei