神戸牛と冬の煌めき

Seasonal Specialty Course

KOBE Beef with the Sparkle of Winter

¥ 55,000 / per person

冬蕪　白子　白トリュフ

Turnip & Soft Roe & White Truffle

ボタン海老　キャビア

Botan Shrimp & Caviar

堀川ごぼう　牛タン　黒トリュフ

Burdock root & Beef tongue with Black Truffle

タラバ蟹クリームスープ　白トリュフ

Cream of King crab Soup with White Truffle

九絵　ポワレ

Pdêd Longtooth Grouper

神戸牛 サーロインステーキ

KOBE Beef Sirloin Steak

牛テール　〆の一品

The Last Dish

デザート

Dessert

当店で使用しているお米は、全て令和8年産国産米です。
All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Domestic rice produced in 2026.

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.