Lunch Courses

皆様ご一緒のコースをご注文ください

鉄板ランチコース
Lunch Course Menu

ブロッコリーと黒毛和牛生ハム　ベルネーズの優しい酸味で
Broccoli and Kuroge Wagyu Prosciutto with Béarnaise Sauce

月光ゆり根とアンディーブのグラタン・ド・レギューム
"Gekko" Edible Lily Bulb and Endive Vegetable Gratin

姫白菜のポトフ　芳醇な鴨のコンソメ
Baby Chinese Cabbage Pot-au-Feu in Fragrant Duck Consommé

寒鱈の塩釜蒸し　豊かな冬野菜のエチュベ
Salt-Crusted Winter Cod with Rich Winter Vegetable Étuve

うかい特選牛　黒毛和牛サーロインのポワレ　香り立つ３種の胡椒ソース
Pan-Seared Ukai Premium Beef Sirloin with Fragrant Triple-Pepper Sauce

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7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。

鉄板 鮑の岩塩蒸しランチコース
Ukai Steak & Abalone Course Menu

ブロッコリーと黒毛和牛生ハム　ベルネーズの優しい酸味で
Broccoli and Kuroge Wagyu Prosciutto with Béarnaise Sauce

月光ゆり根とアンディーブのグラタン・ド・レギューム
"Gekko" Edible Lily Bulb and Endive Vegetable Gratin

姫白菜のポトフ　芳醇な鴨のコンソメ
Baby Chinese Cabbage Pot-au-Feu in Fragrant Duck Consommé

-うかい亭スペシャリティ-
鮑の岩塩蒸し　サフラン香るマリニエール
"Ukai-tei" Speciality Salt-Crusted Abalone with Saffron-Scented Marinière Sauce

うかい特選牛　黒毛和牛サーロイン
Ukai Specially Selected Wagyu Sirloin

ガーリックライス
Fried Garlic Rice

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。

Lunch Courses

皆様ご一緒のコースをご注文ください

平日限定ランチコース
Weekday Lunch Course

冬かぶのロースト　目の前で仕上げる優しいポタージュ
Roasted Winter Turnip Potage Finished Tableside

冬野菜　熟成シェリーヴィネガーのアクセント
Winter Vegetables with a Touch of Aged Sherry Vinegar

ムール・マリエール 冬の恵みあふれる野菜とともに
Wood-Fired Salmon with Mussels and Refreshing Lemon Butter Sauce

プーレロティ　～薫り高きキノコのアラクレーム～
丁寧に焼き上げたチキンを、濃厚なクリームソースとともにお楽しみください
Roasted Chicken with Aromatic Mushroom Cream Sauce

デザート
Dessert

¥8, 800

※当店で使用しておりますお米は全て令和7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。

シーズナルランチコース
Seasonal Lunch Course

冬かぶのロースト　目の前で仕上げる優しいポタージュ
Roasted Winter Turnip Potage Finished Tableside

冬野菜　熟成シェリーヴィネガーのアクセント
Winter Vegetables with a Touch of Aged Sherry Vinegar

ムール・マリエール 冬の恵みあふれる野菜とともに
Wood-Fired Salmon with Mussels and Refreshing Lemon Butter Sauce

＜炭火で仕立てる　シェフ厳選のメインデッシュ＞
うかい特選牛 黒毛和牛サーロイン
"Chef's selection Charcoal-Grilled" Ukai Specially Selected Wagyu Sirloin

黒毛和牛の赤ワイン煮込み
Japanese Black Wagyu Beef Stewed in Red Wine

デザート
Dessert

¥13, 200

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。