Counter Lunch Course

平日カウンター席 限定ランチコース

目の前での調理はありませんが、シェフのこだわりを凝縮。
『うかい』の美味しさを、より気軽に堪能していただける特別なランチコースです。

蓮根のロースト　赤柚子香るオランデーズ
Roasted Lotus Root with Red Yuzu Hollandaise

秋野菜と根菜のロースト　熟成シェリーヴィネガーのアクセント
Roasted Autumn Vegetables and Root Crops with Aged Sherry Vinegar

旬の素材を愉しむ 季節のスープセレクション
Chef's Seasonal Soup Selection

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、濃厚な秋の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

※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。

Lunch Courses

皆様ご一緒のコースをご注文ください

薪焼き

薪ランチコース
Wood-fired Lunch Course Menu

秋味薫る 木の子の薪火炙り 鴨の旨味とともに
Wood-fire grilled mushrooms with the rich flavor of duck

秋野菜と根菜のロースト　熟成シェリーヴィネガーのアクセント
Roasted Autumn Vegetables and Root Crops with Aged Sherry Vinegar

旬の素材を愉しむ 季節のスープセレクション
Chef's Seasonal Soup Selection

＜薪の炎で仕立てる　シェフ厳選のメインデッシュ＞
あか牛の薪火焼き　又は　仔羊の薪火ロースト
"Chef's selection wood-fired mains" Wood-fired Akaushi Beef or Roasted Lamb

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

薪スペシャルランチコース
Wood-fired Special Lunch Course Menu

秋味薫る 木の子の薪火炙り 鴨の旨味とともに
Wood-fire grilled mushrooms with the rich flavor of duck

秋野菜と根菜のロースト　熟成シェリーヴィネガーのアクセント
Roasted Autumn Vegetables and Root Crops with Aged Sherry Vinegar

旬の素材を愉しむ 季節のスープセレクション
Chef's Seasonal Soup Selection

薪火焼きサーモン ～ムール貝と爽やかなレモンバターソース～
Wood-Fired Salmon with Mussels and Refreshing Lemon Butter Sauce

＜薪の炎で仕立てる　シェフ厳選のメインデッシュ＞
あか牛の薪火焼き　又は　仔羊の薪火ロースト
"Chef's selection wood-fired mains" Wood-fired Akaushi Beef or Roasted Lamb

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

¥18, 700

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。

※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。

Lunch Courses

皆様ご一緒のコースをご注文ください

鉄板焼き

ランチコース
Lunch Course Menu

蓮根のロースト　赤柚子香るオランデーズ
Roasted Lotus Root with Red Yuzu Hollandaise

実りの秋キノコと厳選磯貝の温製サラダ
Autumn Mushroom and Selected Shellfish Salad

旬の素材を愉しむ 季節のスープセレクション
Chef's Seasonal Soup Selection

サーモンとムール貝のソテー ～爽やかなレモンバターソース～
Salmon and Mussel Teppanyaki with Refreshing Lemon Butter Sauce

うかい特選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。

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

蓮根のロースト　赤柚子香るオランデーズ
Roasted Lotus Root with Red Yuzu Hollandaise

戻り鰹のカルパッチョ～初秋の味覚を添えて～
Autumn Return Bonito Carpaccio

旬の素材を愉しむ 季節のスープセレクション
Chef's Seasonal Soup Selection

-うかい亭スペシャリティ-
鮑の岩塩蒸し　磯の香り豊かなブールブラン
Salt-Steamed Abalone

うかい特選牛サーロイン
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。