

Lunch Courses

コースは2名様よりご注文下さい。

We are very sorry but we only serve these menu from a minimum order of two.

ランチコース

Lunch Course

アミューズ

Amuse

ヤリイカのソテー サラダ仕立て

Sauteed Squid

季節のスープ

Seasonal Soup

うかい特選牛ランプと竹の子のポワレ (80g)

Ukai Premium Beef Rump Steak with Bumboo Shoot

デザート・コーヒー

Dessert / Coffee

¥7, 150

スペシャルランチコース

Special Lunch Course

アミューズ

Amuse

ヤリイカのソテー サラダ仕立て

Sauteed Squid

メバルと春野菜のナージュ

Soup Style Sauteed Rockfish and Spring Vegetables

うかい特選牛サーロインステーキ (100g)

Ukai Premium Beef Sirloin Steak

ガーリックライス

Garlic Fried Rice

デザート・コーヒー

Dessert / Coffee

¥9, 900

旬の味覚のランチコース

Seasonal Lunch Course

春の3種マリネ

Marinated Seasonal Ingredients

牛タンと竹の子のグリエ 木の芽の香り

Grilled Beef Tongue with Bumboo Shoot

蛤ヴァプール クラムチャウダー

Clam Chowder

焼き野菜

Seasonal Vegetables on iron plate

うかい特選牛サーロインステーキ (100g)

Ukai Premium Beef Sirloin Steak

ガーリックライス

Garlic Fried Rice

デザート・コーヒー

Dessert / Coffee

¥13, 200

※天候によって食材が変更になる場合がございます。

※Ingredients are subject to change based on weather condition.

※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(10%)頂戴いたします。

※A 10% service charge will be added to the 10% tax-included charge insted avobe.

YOKOHAMA Ukai-tei

Grand Courses

コースは2名様よりご注文下さい。

We are very sorry but we only serve these menu from a minimum order of ywo.

ステーキディナーコース

Steak Dinner Course

桜鯛のマリネ

Marinated Sea Bream

季節のスープ

Seasonal Soup

北寄貝のソテー サラダ仕立て

Sautéed Surf Clam Salad

焼き野菜

Seasonal Vegetables on iron plate

ステーキ STEAK

お好みのステーキをお選び下さい
Please choose your favorite Steak.

	特選牛ランプ Rump	特選牛サーロイン Sirloin	田村牛サーロイン TAMURA Beef Sirloin	特選牛ヒレ Filet
120g	¥11,880	¥13,200	¥17,600	¥22,000
150g	¥13,200	¥14,850	¥20,240	¥24,970
180g	¥14,520	¥16,500	¥22,880	¥27,940

ガーリックライス

Garlic Fried Rice

デザート

Dessert

旬の味覚とうかい特選牛コース

Seasonal Ukai Beef Course

アミューズ キャビアの一品

Amuse Caviar

温前菜／冷前菜

Hot Appetizer / Cold Appetizer

グリーンピースの冷製スープ

Pea Soup Served Cold

蛤のヴァプール 青海苔のソース

Steamed Clum with Green Laver Sauce

うかい特選牛サーロインステーキ(100g)

Ukai Premium Beef Sirloin Steak

ガーリックライス 又は そうめん

Garlic Fried Rice Or Japanese Somen Noodles

デザート・コーヒー

Dessert / Coffee

¥16,500

うかい亭スペシャルコース

Ukai-tei Special Course

アミューズ キャビアの一品

Amuse Caviar

温前菜／冷前菜

Hot Appetizer / Cold Appetizer

グリーンピースの冷製スープ

Pea Soup Served Cold

鮑の岩塩蒸し

Ukai-tei's Specialty Steamed Abalone

うかい特選牛ステーキ(ヒレ・サーロイン)

Ukai Premium Beef Steak (filet and Sirloin)

ガーリックライス 又は そうめん

Garlic Fried Rice Or Japanese Somen Noodles

デザート・コーヒー

Dessert / Coffee

¥19,800

※天候によって食材が変更になる場合がございます。

※Ingredients are subject to change based on weather condition.

※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(10%)頂戴いたします。

※A 10% service charge will be added to the 10% tax-included charge insted above.

YOKOHAMA Ukai-tei

A La Carte

～鉄板料理 Teppanyaki～

黒毛和種ステーキ Kuroge Wagyu

田村牛 TAMURA Beef	サーロイン Sirloin	100g	¥8,800
黒毛和種うかい特選牛 Ukai Premium Beef	ランプ Rump	100g	¥4,400
	サーロイン Sirloin	100g	¥5,500
	ヒレ Filet	100g	¥9,900

※サーロインには一部リブロースも含まれます。

魚介 Seasonal Seafood

舌平目 Sole	¥3,080	桜鯛 または メバル Sea Bream or Rockfish	¥9,900
地 蛤 (2個) Clam (2 Clams)	¥3,850	オマール海老 Lobster	¥11,000
桜 鯛 Sea Bream	¥3,850	鮑(130g) Abalone	

焼き野菜 Seasonal Vegetables

菜の花、うるい、モロコインゲン、春椎茸 Wild Plants (Canola Flower, Urui)、 Itarian Flat Beans、Shiitake Mushroom	¥1,320 each
---	-------------

※天候によって食材が変更になる場合がございます。

※Ingredients are subject to change based on weather condition.

※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(10%)頂戴いたします。

※A 10% service charge will be added to the 10% tax-included charge insted above.

オードブル Hors d'oeuvre

キャビア (10g) Cavia	
スモークトラウトのカルパッチョ Smoked Ocean Trout Carpaccio	¥5,500
牛タンของグリエ Grilled Beef Tongue	¥4,180
フォアグラのソテー Sautéed Foie gras	¥4,620

スープ Soup

新じゃがいものスープ Seasonal Potato Soup	¥1,320
新玉葱の冷製スープ Seasonal Onion Soup served cold	¥1,320
牛テールのコンソメスープ Oxtail Soup	¥2,530

サラダ Salad

グリーンサラダ Green Salad	¥1,320
スモークトラウトのサラダ Smoked Ocean Trout Salad	¥3,740
ローストビーフのサラダ Roast Beef Salad	¥3,960

食事 Meal

ガーリックライス Garlic Fried Ric	¥1,650
おろしそうめん Japanese Somen Noodles	¥1,100

YOKOHAMA

Ukai-tei