

# 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.

## [平日限定] ランチコース Lunch Course

本日のオードブル  
Today's Hors d'oeuvre

冬蟹のビスク  
Crab Bisque

カブのフリカッセ  
Turnip Fricassee

うかい特選牛ランプステーキ  
Ukai Beef Rump Steak

食事  
Meal

デザート・コーヒー  
Dessert / Coffee

¥7,700

## スペシャルランチコース Special Lunch Course

冬蟹とゆり根  
Crab, Lily Bulb

カブのフリカッセ  
Turnip Fricassee

貝のナージュ  
Soup Style Shellfish

うかい特選牛サーロインステーキ  
Ukai Beef Sirloin Steak

ガーリックライス  
Garlic Fried Rice

デザート・コーヒー  
Dessert / Coffee

¥11,000

## 鮑とうかい特選牛コース Ukai-tei Special Course

冬蟹とゆり根  
Crab, Lily Bulb

牛テールと旬菜のポトフ  
Pot-au-feu (Oxtail and Winter Vegetables)

鮑の岩塩蒸し  
Ukai-tei's Specialty Steamed Abalone

うかい特選牛サーロインステーキ  
Ukai Beef Sirloin Steak

ガーリックライス  
Garlic Fried Rice

デザート・コーヒー  
Dessert / Coffee

¥15,400

※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 two.

## ステーキディナーコース Steak Dinner Course

真鱈と白子の一品  
Hors d'oeuvre  
Codfish, Shirako(Cod Milt)

本日の炭火焼  
Today's Charbroiled Dishes

貝のナージュ  
Soup Style Shellfish

うかい特選牛ランプステーキ  
Ukai Beef Rump 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

¥13,200

## 旬の味覚とうかい特選牛コース Seasonal Ukai Beef Course

冬の味覚  
~2種類の蟹の味わい~  
Assorted 2 kind of Crab dishes

小ヤリイカのグリエ  
Grilled Spear Squid

牛テールと旬野菜のポトフ  
Pot-au-feu (Oxtail and Winter Vegetables)

クエのムニエル  
Longtooth Grouper Meuniere

うかい特選牛サーロインステーキ  
Ukai 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

¥17,600

## うかい亭スペシャルコース Ukai-tei Special Course

冬の味覚  
~2種類の蟹の味わい~  
Assorted 2 kind of Crab dishes

本日の炭火焼  
Today's Charbroiled Dishes

牛テールと旬野菜のポトフ  
Pot-au-feu (Oxtail and Winter Vegetables)

鮑の岩塩蒸し  
Ukai-tei's Specialty Steamed Abalone

うかい特選牛サーロインステーキ  
Ukai 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

¥22,000

※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

# A La Carte

## ～鉄板料理～

### 黒毛和種ステーキ Steak

黒毛和種うかい厳選牛 Carefully Selected Ukai Beef	サーロイン Sirloin	100g	¥8,800
	テンダーロイン Filet	100g	¥11,000
黒毛和種うかい特選牛 Ukai Premium Beef	サーロイン Sirloin	100g	¥5,500
	ランプ Rump	100g	¥4,400

※サーロインには一部リブローズが含まれます ※Sarloin contains some Rib eye.

### 魚介 Seafood

舌平目 Sole	¥3,080	クエ Longtooth Grouper	¥3,850
地蛤 Hard Clam	¥3,300	オマール海老 Lobster	¥9,900
帆立貝 Scallop	¥3,520	鮑(130g) Abalone	¥11,000

※本日入荷の魚介はスタッフにお尋ねください ※Ask your server which varieties are available.

### 焼き野菜 Vegetables

焼き野菜各種 ¥1,320～  
Seasonal Vegetables

※本日入荷のお野菜はスタッフにお尋ねください  
※Ask your server which varieties are available.

### オードブル Hors d'oeuvre

キャビア(10g) Caviar	¥5,500
本日の炭火焼き Today's Charbroiled Dishes	¥3,850
白子のムニエル Shirako(Cod Milt) Meuniere	¥3,520
小ヤリイカのグリエ Grilled Spear Squid	¥3,080
本日の鮮魚のマリネ Marinated Today's Fish	¥3,080
グリーンサラダ Green Salad	¥1,650

### スープ Soup

タラバ蟹のビスク King Crab Bisque	¥2,200
牛テールのコンソメスープ Oxtail Soup	¥2,200

### 食事 Meal

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

※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 written above.

YOKOHAMA Ukai-tei