

GRAND COURSES

スペシャルコース *Special Course*

¥ 29,160 / *per person*

本日のアミューズ オシエトラキャビアと共に
Today's Starter with Oscietra Caviar

料理長より本日のお薦めを前菜にて
Chef's Recommended Appetizer for Today

タラバガニのビスク
King Crab Steamed in Bisque

ゆり根のフラン
Flan with Lily Bulb

うかい亭スペシャリティー 鮑の岩塩蒸し
Ukai-tei's Specialty Abalone Sauteed

うかい極上牛ステーキ
Ukai Best Quality Beef Steak

めの土鍋ご飯
Steamed Rice in Earthen Pod

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に
Coffee or Tea with Baked Confectionery

鮑とうかい厳選牛コース *Abalone & Ukai Selected Beef Course*

¥ 24,840 / *per person*

ゆり根のフラン
Flan with Lily Bulb

寒平目のマリネ
Flounder Marinated

料理長より本日のお薦めを
Chef's Special Pick for Today

極上牛コンソメスープ
Beef Consomme Soup

うかい亭スペシャリティー 鮑の岩塩蒸し
Ukai-tei's Specialty Abalone Sauteed

うかい厳選牛ステーキ
Ukai Selected Beef Steak

ガーリックライス
Garlic Fried Rice

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に
Coffee or Tea with Baked Confectionery

銀座うかい亭コース *Ginza Ukai-tei Course*

¥ 19,440 / *per person*

ゆり根のフラン
Flan with Lily Bulb

帆立貝と黒トリュフのサラダ仕立て
Scallop with Black Truffle Salad

オニオングラタンスープ
Onion Gratin Soup

大平目のヴァプール
Halibut Steamed

うかい厳選牛ステーキ
Ukai Selected Beef Steak

ガーリックライス
Garlic Fried Rice

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に
Coffee or Tea with Baked Confectionery

天候によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。
Ingredients are subject to change based on weather condition.

お肉のグレードアップをご希望の場合は、別途4,320円の差額にてご用意致します。
If you would like an upper-grade beef, extra fee of 4,320 Yen will be charged.

当店で使用しているお米は、全て平成29年度新潟県産こしひかりです。
All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Koshihikari produced in 2017 from Niigata Pref..
表記料金には消費税(8%)が含まれております。別途サービス料(10%)を賜ります。
A 10% service charge will be added to the 8% tax-included charge listed above.

LUNCH COURSES

スペシャルランチコース *Special Lunch Course*

¥ 9,720 / *per person*

アミューズ
Starter

寒平目のマリネ
Flounder Marinated

帆立貝のスープ仕立て
Scallop Sauteed in Clam Chowder

うかい特選牛ステーキ
Wagyu Beef Steak

ガーリックライス
Garlic Fried Rice

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に
Coffee or Tea with Baked Confectionery

ランチコース *Lunch Course*

¥ 7,020 / *per person*

本日のオードブル
Today's Appetizer

料理長より本日のお薦めを
Chef's Special Pick for Today

季節の野菜を鉄板にて
Seasonal Vegetables Dish

うかい特選牛ランプステーキ
Wagyu Beef Rump Steak

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に
Coffee or Tea with Baked Confectionery

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.

お肉のグレードアップをご希望の場合は、別途4,320円の差額にてご用意致します。

If you would like an upper-grade beef, extra fee of 4,320 Yen will be charged.

当社で使用しているお米は、全て平成29年度新潟県産こしひかりです。

All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Koshihikari produced in 2017 from Niigata Pref.

表記料金には消費税(8%)が含まれております。別途サービス料(10%)を賜ります。
A 10% service charge will be added to the 8% tax-included charge listed above.