

LUNCH COURSES

うかい亭スペシャリテ
鮑の岩塩蒸しランチコース
Abalone & Beef Steak Course
¥ 19,800 / per person



本日のお薦め前菜
Appetizer - Today's Selection

旬鮮野菜の逸品
Today's Vegetables Selection

ペリゴール産 栗のスープ
Chestnut Soup

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

.....

厳選牛 ステーキ (70g)

Ukai Selected Beef Steak (70g)

又は *or*

厳選牛 フィレ ステーキ (70g)

Ukai Selected Beef Tenderloin Steak (70g) + ¥4,400

.....

お食事

Meal

デザート

Dessert



鉄板でお料理を仕上げる関係上、皆様同一コースでお願い致します。

We ask every guest to order same course by the table.

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.

表記料金には消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(13%)を賜ります。

13% service charge will be added to the 10% tax-included charge listed above.

スペシャルランチコース
Special Lunch Course
¥ 13,200 / per person



Chef's Seasonal Appetizer Selection
季節の恵みを産地から

紅葉鯛 アンクルート
Red Sea Bream in Puff Pastry

蛤 スープ仕立て
Clams with a soup-style sauce

.....

厳選牛 ステーキ (70g)

Ukai Selected Beef Steak (70g)

又は *or*

厳選牛 フィレ ステーキ (70g)

Ukai Selected Beef Tenderloin Steak (70g) + ¥4,400

.....

お食事

Meal

デザート

Dessert



当店でご用意している厳選牛は、うかいが全国各地より選び抜いた黒毛和牛を使用しております。

The Ukai Selected Beef we serve at our restaurant is Japanese Black Beef that Ukai has carefully selected from all over the country.

当社で使用しているお米は、全て令和8年産国産米です。

All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Domestic rice produced in 2025.

GRAND COURSES

スペシャルコース *Special Course*

¥ 38,500 / per person

天然木の子 コンソメ
Wild Mushroom Consommé

伊勢海老 キャビア
Japanese Spiny Lobster with Caviar

加賀レンコンと牛タン
Roasted Lotus Root & Beef Tongue

天然真鯛のマリネ
Marinated Wild Red Sea Bream

うかい亭スペシャルティ “ 鮑の岩塩蒸し ”
Ukai-tei Specialty “Abalone”

極上牛 ステーキ (70g)
Best Quality Beef Steak (70g)

又は *or*

極上牛 フィレ ステーキ (70g) + ¥ 4,400
Best Quality Beef Tenderloin Steak (70g)

お食事
Meal

デザート
Dessert

鉄板でお料理を仕上げる関係上、皆様同一コースをお願い致します。
We ask every guest to order same course by the table.

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.

表記料金には消費税 (10%) が含まれております。別途サービス料 (13%) を賜ります。
13% service charge will be added to the 10% tax-included charge listed above.

旬の味覚とうかい極上牛コース *Seasonal Course*

¥ 27,500 / per person

旬蟹のロワイヤル
Seasonal Crab Savory Custard

サーモンのコンフィ 新イクラ イチジク
Confit of Salmon with Salmon roe & Fig

ペリゴール産 栗のスープ
Chestnut Soup

北寄貝 舞茸
Giant Surf Clam & Maitake Mushroom

鮑の岩塩蒸しへのご変更を お1人様 ¥3,300 にて承ります。皆様同一をお願い致します。
*Can be changed to Ukai-tei Specialty “Abalone” from Seasonal Clam Sauteed with Extra charge 3,300 yen / per person
If chosen, please be kind enough to ask every guest to order the same seafood by the table*

秋ナスと秋トリュフのジュレ
Eggplant & Truffle Jelly

極上牛 ステーキ (70g)
Best Quality Beef Steak (70g)

又は *or*

極上牛 フィレ ステーキ (70g) + ¥ 4,400
Best Quality Beef Tenderloin Steak (70g)

お食事
Meal

デザート
Dessert

当店でご用意している極上牛は、うかいが全国各地より選び抜いた黒毛和牛を使用しております。
The Best Quality Beef we serve at our restaurant is Japanese Black Beef that Ukai has carefully selected from all over the country.

当店で使用しているお米は、全て令和7年産国産米です。
All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Domestic rice produced in 2025.