GRAND COURSES

スペシャルコース
Special Course

¥ 29,160 / per person

オシェトラキャビアの逸品
Today's Starter with Oscietra Caviar

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

オマール海老の香草蒸し
Lobster Steamed

とうもろこしの冷製スープ
Sweet Corn Soup(Served Cold)

焼き鮑 肝と海藻バター
Abalone Sauteed

極上牛ステーキ
Best Quality Beef Steak

黒トリュフと牛そぼろ
Flavered Ground Beef with Black Truffle

デザート
Dessert

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

¥ 24,840 / per person

オシェトラキャビアの逸品
Today's Starter with Oscietra Caviar

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

とうもろこしの冷製スープ
Sweet Corn Soup(Served Cold)

鮑の岩塩蒸し
Abalone Steamed

京茄子のロースト
Eggplant Rosted

うかい厳選牛ステーキ
Ukai Selected Beef Steak

食事
Meal

デザート
Dessert

銀座うかい亭コース
Ginza Ukai-tei Course

¥ 19,440 / per person

アミューズ
Starter

本日のオードブル
Today's Appetizer

とうもろこしの冷製スープ
Sweet Corn Soup(Served Cold)

本日の鉄板魚介料理
Today's Seafood Cooked

京茄子のロースト
Eggplant Rosted

うかい厳選牛ステーキ
Ukai Selected Beef Steak

食事
Meal

デザート
Dessert

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

本日の前菜
Today's Appetizer

とうもろこしの冷製スープ
Sweet Corn Soup(Served Cold)

本日の鉄板 魚介料理
Today's Seafood Cooked

うかい特選牛ステーキ
Wagyu Beef Steak

食事
Meal

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.