

GRAND COURSES

スペシャルコース *Special Course*

¥ 29,160 / *per person*

オーシャントラウトとオシエトラキャビア
Ocean Trout with Oscietra Caviar

黒毛和牛の炭火焼き
Wagyu Beef Charcoal-Grilled

紅葉鯛の昆布塩蒸し
Red Sea Bream Steamed

焼き伊勢海老とからすみ
Japanese Spiny Lobster with Botargo

五種のキノコのパピヨット
Japanese Mushrooms Steamed

極上牛ステーキ
Best Quality Beef Steak

ミスジご飯
Steamed Rice with Flavored Beef

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*

ホタテ貝とオシエトラキャビア
Scallop with Oscietra Caviar

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

山栗のスープ
Chestnut Cream Soup

鮑の岩塩蒸し
Abalone Steamed

五種のキノコのパピヨット
Japanese Mushrooms 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

銀座うかい亭コース *Ginza Ukai-tei Course*

¥ 19,440 / *per person*

アミューズ
Starter

紅葉鯛のマリネ
Red Sea Bream Marinated

山栗のスープ
Chestnut Cream Soup

北寄貝のソテー
Surf Clam Sauteed

季節の野菜を鉄板にて
Seasonal Vegetable Dish

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

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30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 2018 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

山栗のスープ
Chestnut Cream Soup

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

山栗のスープ
Chestnut Cream Soup

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.