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 OscietraCaviar

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

本日のスープ
Today's Soup

真鯛の塩昆布蒸し
Red Sea Bream Steamed

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

極上牛ステーキ
Best Quality Beef Steak

牛肉の土鍋ご飯
Steamed Rice with Flavored Beef

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

オシェトラキャビアの逸品
Today's Starter With OscietraCaviar

焼きタラバ蟹
Grilled Red King Crab

極上コンソメスープ
Clear Soup

鮑の岩塩蒸し
Abalone Steamed

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

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

本日の前菜
Chef's Special Pick for Today

ビスク
Bisque

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 Fride 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

本日のスープ
Today's 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

本日のスープ
Today's 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.