

LUNCH COURSES

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



キャビアの逸品
“Caviar” Appetizer

穴子 フリット
Conger Eel Fritter

とうもろこし スープ
Corn Soup (served cold)

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

フルーツマト パスタ
Tomato Pasta

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



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



夏野菜と旬鮮魚
Seasonal Vegetables & Marinated Fish for Today

万願寺とうがらし 黒毛和牛 包み焼
Sweet Green Pepper with Wagyu-Beef

とうもろこし スープ
Corn Soup (served cold)

スズキ バジル蒸し
インゲンとフルーツマトのサラダ仕立て
Sea Bass Sauteed

ぜんな蛤 パスタ
Clam Pasta

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



厳選牛フィレステーキをご希望の場合は お1人様 ¥4,400の差額にて承ります。
If you would like Tenderloin Steak, there will be an additional charge of 4,400 yen / per person

当店で使用しているお米は、全て令和5年産国産米です。
All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Domestic rice produced in 2023.

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(10%)を賜ります。
A 10% service charge will be added to the 10% tax-included charge listed above.

GRAND COURSES

スペシャルコース *Special Course*

¥ 38,500 / per person

料理長より本日のお薦めとキャビア
Today's Recommended Appetizer with Caviar

鱈 茄子 パプリカ
Sillago & Eggplant

とうもろこし スープ
Corn Soup (served cold)

雲丹の逸品
Sea Urchin

夏“鮑”のポワレ シロール茸と共に
Abalone Sauteed with Seasonal Mushrooms

赤ハタ ナージュ
Red Grouper

うかい極上牛サーロインステーキ
Best Quality Beef Sirloin Steak

鰻 パエリア
Eel Paella

デザート
Dessert

極上牛サーロインステーキを極上牛フィレステーキに変更される場合は お1人様 ¥4,400の差額にて承ります。
Can be changed to Tenderloin Steak from Sirloin Steak with Extra charge 4,400 yen / per person

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(10%)を賜ります。
A 10% 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

料理長より本日のお薦め
Today's Recommended Appetizer

黒タン 炭火焼 実山椒
Charcoal-grilled Ox Tongue

蛤 冷製スープ
Clam Cream Soup (served cold)

鉄板料理 夏 海老
Seasonal Seafood for Today

鮑の岩塩蒸しへの変更をお1人様 ¥3,300にて承ります。皆様同一でお願い致します。
*Can be changed to Ukai-tei Specialty "Abalone" from Seasonal Seafood 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*

ズッキーニ ソテー
Zucchini Sauteed

うかい極上牛サーロインステーキ
Best Quality Beef Sirloin Steak

鮎 茶漬け
Clay Pot Rice with Ayu Sweetfish

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.

当店で使用しているお米は、全て令和5年産国産米です。
All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Domestic rice produced in 2023.