

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

秋鮭 スモーク 新イクラと共に
Smoked Salmon with Ikra

黒舞茸 黒毛和牛
Seasonal Mushroom & Wagyu-Beef

旬 スープ
Seasonal Soup

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

うかい厳選牛 ステーキ
Ukai Selected Beef Steak

お食事
Meal

デザート
Dessert

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

木ノ子 ロワイヤル
Seasonal Appetizer for Today

秋刀魚 秋茄子 テリーヌ
Saury & Eggplant Terrine

旬 スープ
Seasonal Soup

真鯛 海藻蒸し
Sea Bream Steamed

うかい厳選牛 ステーキ
Ukai Selected Beef Steak

お食事
Meal

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

伊勢海老 タルタル キャビア
Spiny Lobster & Caviar

帆立貝 イチジク ロースト
Scallops Sauteed

天然真鯛 カラスミ 菊花マリネ
Marinated Sea Bream with Bottarga

栗 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"

甘鯛 うろこ焼
Tilefish Sauteed

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

秋の土鍋御飯
Clay Pot Rice of Season

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.

当社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.

旬の味覚とうかい極上牛コース *Seasonal Course*

¥27,500 / per person

ワタリガニ 新イクラ 菊花
Seasonal Crab & Ikra

蓮根 黒毛和牛 ロースト
Lotus Root & Wagyu-Beef

カボチャ ポタージュ
Pumpkin Soup

北寄貝 彩り木ノ子のソテー
Surf Clam & Mushrooms Sauteed

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

カマス ナス ナージュ
Barracuda & Eggplant

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

秋の土鍋御飯
Clay Pot Rice of Season

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ご変更される場合は 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.