

Lunch Courses

コースは2名様よりご注文下さい。

スペシャルランチコース

季節の一品
～旬のゼリー寄せ～

旬鮮魚のカルパッチョ
～新生姜のこうごり、青柚子胡椒のソース～

冷製 とうもろこしのスープ

京都 茄子のソテー
～フレッシュラタテュイユ～

うかい特選牛サーロインステーキ
～焼き野菜を添えて～

ガーリックライス

デザート・コーヒー

¥11,000

鮑とうかい特選牛コース

季節の一品
～旬のゼリー寄せ～

旬鮮魚のカルパッチョ
～新生姜のこうごり、青柚子胡椒のソース～

冷製 とうもろこしのスープ

鮑の岩塩蒸し
～ケッパーブルブランソース～

うかい特選牛サーロインステーキ
～焼き野菜を添えて～

ガーリックライス

デザート・コーヒー

¥16,500

◆フィレステーキへのご変更は、一律¥4,400の差額にて承ります◆
※サーロインには一部ブロースも含まれます又、食材の産地情報はスタッフにおたずね下さい。
※お子様のコースもご用意しております。内容についてはご確認下さい。
※すべての価格には消費税(10%)含んでおります。別途サービス料(10%)頂戴いたします。

YOKOHAMA **Ukai-tei**

Grand Courses

コースは2名様よりご注文下さい。

ステーキディナーコース

三種グラスのオードブル
～旬の魚介を各グラスで前菜に～

夏野菜のサラダ
～もぎたて野菜を冷たくフレッシュに～

冷製 旬のスープ

京都 茄子のソテー
～フレッシュラタテュイユ～

うかい特選牛 サーロインステーキ
(120g)

土鍋御飯 牛時雨煮

デザート・コーヒー

¥15,400

旬の味覚と うかい特選牛コース

白ミル貝と海藻のジュレ
～塩ポン酢、レモンの香り～

料理長より、本日のお薦め
～旬のセレクトオードブル～

冷製 江戸崎かぼちゃのスープ

オマール海老の香草蒸し
～フレッシュラタテュイユとブルブランソース～

鉄板 リヨネーズポテト
～じっくり焼き上げる新じゃがいもの一品～

うかい特選牛 サーロインステーキ

ガーリックライス 又は 素麺

デザート・コーヒー

¥18,700

横浜うかい亭スペシャルコース

ボタン海老のジュレ
～香味野菜、蟹酢のゼリー寄せ～

夏野菜のサラダ
～もぎたて野菜を冷たくフレッシュに～

太刀魚のフリット
～青柚子胡椒、タプナードソース～

冷製 江戸崎かぼちゃのスープ

鮑の岩塩蒸し
～ケッパーブルブランソース～

旬鮮魚と冬瓜のお椀

うかい厳選牛 サーロインステーキ
～焼き野菜を添えて～

ガーリックライス 又は 素麺

デザート・コーヒー

¥24,200

◆フィレステーキへのご変更は、一律¥4,400の差額にて承ります◆
※サーロインには一部ブロースも含まれます又、食材の産地情報はスタッフにおたずね下さい。
※お子様のコースもご用意しております。内容についてはご確認下さい。
※すべての価格には消費税(10%)含んでおります。別途サービス料(10%)頂戴いたします。

YOKOHAMA *U*kai-tei