

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
～秋蕪の温かいフラン～

初秋の燻製オードブル
～旬果実とアンディーブ～

本日のスープ
～紅はるかの焼き芋ポタージュ～

季節の野菜を鉄板にて
～ジャンボマッシュルームのクリームソース～

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

¥11,000

旬鮮魚とうかい特選牛コース

季節の一品
～秋蕪の温かいフラン～

初秋の燻製オードブル
～旬果実とアンディーブ～

本日のスープ
～紅はるかの焼き芋ポタージュ～

真鱈の香草白ワイン蒸し
～ちぢみホウレン草、クリームソース～

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

¥13,750

鮑とうかい特選牛コース

季節の一品
～秋蕪の温かいフラン～

初秋の燻製オードブル
～旬果実とアンディーブ～

本日のスープ
～紅はるかの焼き芋ポタージュ～

鮑の岩塩蒸し
～フランス産茸のノイリーブールブランソース～

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リ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

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

牡丹海老のジュレ
～文旦とカリフラワームース～

寒鰯のマリネ
～旬の根菜と唐墨の味わい～

黒毛和牛テールのコンソメ
～じっくり煮込んだホロホロテールの温かいスープ～

季節の野菜を鉄板にて
～ジャンボマッシュルームのクリームソース～

うかい特選牛 サーロインステーキ(100g)
～焼き野菜を添えて～

ガーリックライス

デザート・コーヒー

¥15,400

旬の味覚と うかい特選牛コース

季節の一品
～ズワイ蟹の温かいフラン～

料理長より、本日のお薦め
～旬のセレクトオードブル～

本日のスープ
～季節のうかい亭スープ～

真鱈の香草白ワイン蒸し
～ちぢみホウレン草、クリームソース～

うかい特選牛 サーロインステーキ
～北海道玉葱と自家製ポン酢～

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

季節の一品
～タラバ蟹の温かいフラン～

寒鰯のマリネ
～旬の根菜と唐墨の味わい～

黒毛和牛テールのラグー
～フランス産茸の煮込み～

鮑の岩塩蒸し
～うかい亭スペシャルティ～

旬鮮魚のナージュ
～冬蕪と九条葱～

うかい特選牛 サーロインステーキ
～北海道玉葱と自家製ポン酢～

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ッコリーも含まれます又、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