

# 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

百合根 茶碗蒸し  
*Savory Egg Custard with Lilybulb*

料理長より お薦め前菜  
*Chef's Recommended Appetizer*

冬蟹 クリームスープ  
*Crab Cream Soup*

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

うかい厳選牛サーロイン (60g)  
*Ukai Selected Beef Sirloin Steak (60g)*

又は *or*

神戸牛 赤身 (60g)  
*KOBE Beef Lean Steak (60g)*

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

冬蕪 ポタージュ  
*Turnip Potage Soup*

マグロ タルタル  
*Tuna Appetizer*

本日のお薦めパスタ  
*Chef's Recommended Pasta*

鉄板 魚介料理  
*Today's Seafood*

うかい厳選牛サーロイン (60g)  
*Ukai Selected Beef Sirloin Steak (60g)*

又は *or*

神戸牛 赤身 (60g)  
*KOBE Beef Lean Steak (60g)*

黒毛和牛 土鍋御飯  
*Clay Pot Rice with Wagyu-Beef*

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6年産国産米です。

*All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Domestic rice produced in 2024.*

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

冬蟹 ポタージュ  
Crab Potage Soup

料理長より お薦め前菜をキャビアと共に  
Chef's Recommended Appetizer with Caviar

黒毛和牛 赤ワイン煮  
Wagyu-Beef Stewed in Red Wine

旬の鉄板料理  
Seasonal TEPPANYAKI

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

うかい極上牛サーロイン (60g)  
Best Quality Beef Sirloin Steak (60g)

又は *or*

神戸牛 赤身 (60g)  
KOBE Beef Lean Steak (60g)

黒毛和牛 土鍋御飯  
Clay Pot Rice with Wagyu-Beef

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6年産国産米です。  
All the rice we use at Ginza Ukai-tei are Domestic rice produced in 2024.

## 旬の味覚とうかい極上牛コース Seasonal Course

¥ 27,500 / per person

冬蕪 と 神戸牛コンソメ  
Turnip & Wagyu-Beef Consomme

本日の お薦め前菜  
Today's Appetizer

蟹と百合根 グラチネ  
Crab & Lilybulb Gratin

旬の鉄板料理  
Seasonal TEPPANYAKI

赤座海老 ポワレ  
Little Lobster 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 Little Lobster 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

うかい極上牛サーロイン (60g)  
Best Quality Beef Sirloin Steak (60g)

又は *or*

神戸牛 赤身 (60g)  
KOBE Beef Lean Steak (60g)

ガーリックライス  
Garlic Fried Rice

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.