

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.