

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
～冬蕪の温かいフラン～

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
～冬蕪の温かいフラン～

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
～冬蕪の温かいフラン～

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
～うかい亭スペシャルティ～

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

季節の一品
～温かいずわい蟹のフラン～

タスマニア産サーモンのマリネ
～桜チップの燻製～

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)
又は
黒毛和牛 赤身

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
～温かいずわい蟹のフラン～

寒鰯のマリネ
～旬の根菜と唐墨の味わい～

本日のスープ
～季節のうかい亭スープ～

旬鮮魚のムニエル
～ブルノワゼットソース～

うかい特選牛 サーロインステーキ
又は
黒毛和牛 赤身

ガーリックライス 又は 素麺

デザート・コーヒー

¥18,700

うかい亭スペシャリティ 鮑の岩塩蒸しディナーコース

季節の一品
～温かいずわい蟹のフラン～

寒鰯のマリネ
～旬の根菜と唐墨の味わい～

白子のベニエ
～サヴァイヨンソース～

本日のスープ
～マッシュルームのカプチーノ～

鮑の岩塩蒸し
～うかい亭スペシャリティ～

うかい特選牛 サーロインステーキ
又は
黒毛和牛 赤身

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