

# 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  
～冬蕪の温かいスープ～

タスマニアサーモンのマリネ  
～旬果実と共に～

ずわい蟹のクロケット  
～サヴァイヨンソース～

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  
～冬蕪の温かいスープ～

タスマニアサーモンのマリネ  
～旬果実と共に～

ずわい蟹のクロケット  
～サヴァイヨンソース～

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  
～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  
～冬蕪の温かいスープ～

タスマニアサーモンのマリネ  
～旬果実と共に～

ずわい蟹のクロケット  
～サヴァイヨンソース～

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プロセスも含まれます又、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

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