

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

白子 茶碗蒸し
Savory Egg Custard with Shirako
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"

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

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.

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.

スペシャルランチコース
Special Lunch Course
¥ 13,200 / per person

マグロ タルタル
Turnip Potage Soup
本日のお薦めパスタ
Chef's Recommended Pasta
オニオン グラタン スープ
Onion Gratin Soup
鉄板 魚介料理
Today's Seafood

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

コースのメインディッシュに厳選牛フィレスステーキをご希望される場合は お1人様 ¥4,400の差額にて承ります。
Can be changed to Ukai Selected Beef Tenderloin Steak from Ukai Selected Beef Sirloin Steak with Extra charge 4,400 yen / per person

当店でご用意している厳選牛は、うかいが全国各地より選び抜いた黒毛和牛を使用しております。
The Ukai Selected Beef we serve at our restaurant is Japanese Black Beef that Ukai has carefully selected from all over the country.

当社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.

GRAND COURSES

スペシャルコース Special Course

¥ 38,500 / per person

筒 神戸牛 コンソメ
Wagu-Beef Consomme Soup with Bamboo Shoots

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

白子 リゾット
Shirako Risotto

旬の鉄板料理
Seasonal TEPPANYAKI

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

極上牛 サーロイン (60g)
Best Quality Beef Sirloin Steak (60g)

又は *or*

神戸牛 サーロイン (60g) + ¥ 8,800
KOBE Beef Sirloin Steak (60g)

黒毛和牛 味の逸品
The Last Dish

デザート
Dessert

鉄板でお料理を仕上げる関係上、皆様同一コースをお願い致します。
We ask every guest to order same course by the table.

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.

旬の味覚とうかい極上牛コース Seasonal Course

¥ 27,500 / per person

白子 茶碗蒸し
Savory Egg Custard with Shirako

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

オニオン グラタン スープ
Onion Gratin Soup

蛤 旬豆
Clam & Seasonal Beans

鮑の岩塩蒸しへのご変更をお1人様 ¥3,300 にて承ります。皆様同一をお願い致します。
Can be changed to Ukai-tei Specialty “Abalone” from Clam & Seasonal Beans 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

天然真鯛 百合根
Sea Bream Sauteed

極上牛 サーロイン (60g)
Best Quality Beef Sirloin Steak (60g)

又は *or*

神戸牛 サーロイン (60g) + ¥ 8,800
KOBE Beef Sirloin Steak (60g)

ガーリックライス
Garlic Fried Rice

デザート
Dessert

コースのメインディッシュに極上牛フィレステーキをご希望される場合は お1人様 ¥4,400の差額にて承ります。
Can be changed to Best Quality Beef Tenderloin Steak from Best Quality Beef Sirloin Steak with Extra charge 4,400 yen / per person

当店でご用意している極上牛は、うかいが全国各地より選り抜いた黒毛和牛を使用しております。
The Best Quality Beef we serve at our restaurant is Japanese Black Beef that Ukai has carefully selected from all over the country.

当社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.