

# 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 ステーキ (60g)  
*Ukai Selected Beef Steak (60g)*  
又は *or*  
厳選牛 フィレ ステーキ (60g) + ¥4,400  
*Ukai Selected Beef Tenderloin Steak (60g)*

黒毛和牛 への逸品  
*The Last Dish*  
デザート  
*Dessert*

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 ステーキ (60g)  
*Ukai Selected Beef Steak (60g)*  
又は *or*  
厳選牛 フィレ ステーキ (60g) + ¥4,400  
*Ukai Selected Beef Tenderloin Steak (60g)*

ガーリックライス  
*Garlic Fried Rice*  
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.*

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

筍 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 or 神戸牛 赤身) ステーキ (60g)  
*Best Quality Beef ( Sirloin or KOBE Beef Lean Meat ) Steak (60g)*

又は *or*

神戸牛 サーロイン ステーキ (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.*

## 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。皆様同一でお願い致します。  
*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 or 神戸牛 赤身) ステーキ (60g)  
*Best Quality Beef ( Sirloin or KOBE Beef Lean Meat ) Steak (60g)*

又は *or*

神戸牛 サーロイン ステーキ (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.*