

# 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



白魚 春豆 フラン  
*Savory Egg Custard with Seasonal Beans*

才巻海老 春野菜  
*Marinated Small Prawn & Seasonal Vegetables*

新玉ねぎ 冷製スープ  
*Seasonal Onion Soup (served cold)*

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 〆の逸品  
*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.*

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



富士マス 春野菜  
*Marinated Trout & Seasonal Vegetables*

新玉ねぎ 冷製スープ  
*Seasonal Onion Soup (served cold)*

桜海老 パスタ  
*SAKURA Shrimp Pasta*

桜鯛 春豆  
*Sea Bream & Seasonal Beans*

.....

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*



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 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び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.