

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

旬 冷製スープ
Seasonal 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

旬 冷製スープ
Seasonal 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

クレープパルマンティエ キャビア
Potato Crepe & Cavia

モリーユ茸 ファルシ
Morel Mushroom stuffed with Wagyu-Beef

料理長より本日のお薦め
Today's Recommendation from the Chef

ホワイトアスパラ 山内農園 オレンジサヴァイヨン
White Asparagus & Japanese Orange Sauce

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)

鯛一郎クン 土鍋御飯
Clay Pot Rice with Sea Bream

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

雲丹
Sea Urtiln

才巻海老 春野菜
Small Prawn Appetizer

料理長より本日のお薦め
Today's Recommendation from the Chef

メバル 春豆 プレゼ
Rock Fish & Seasonal Beans

旬貝 鉄板焼
Seasonal Clam Sauteed

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 Seasonal Clam Sauteed 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*

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)

お食事
Meal

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.