

# 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 ㍀の逸品  
*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.*

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.*

当店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 オレンジサヴィヨン  
*White Asparagus & Japanese Orange Sauce*

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

極上牛 ステーキ (60g)  
*Best Quality Beef Steak (60g)*

又は *or*

極上牛 ファイル ステーキ (60g) + ¥ 4,400  
*Best Quality Beef Tenderloin Steak (60g)*

黒毛和牛 ㍀の逸品  
*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

雲丹  
*Sea Urtil*

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 ステーキ (60g)  
*Best Quality Beef Steak (60g)*

又は *or*

極上牛 ファイル ステーキ (60g) + ¥ 4,400  
*Best Quality Beef Tenderloin Steak (60g)*

お食事  
*Meal*

デザート  
*Dessert*

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.*