

銀座うかい亭

電気ならではの細かい温度調整が
 シェフの技をサポート、
 「うかいの味」を支えます。



そのヒミツは…?



● 副料理長
中村孝雄氏

当店では専属のシェフがお客さまと会話をしながら目の前で調理しますので、温度調節が細かく正確にできる電気式の鉄板はとても使いやすく重宝しています。熱の伝導がガスと違って、鉄板の真ん中がまず熱くなり、じわりと両サイドがあたたまるため、素材にあわせて高温で焼くときは真ん中で、やわらかく焼くときにはサイドでといったように鉄板全体を上手く使い分けています。お客さまには、旬の素材を贅沢に使った「うかいの味」を五感全てで味わっていただきたいと思います。

おすすめメニュー



● ステーキ
ディナーコース
16,800円～

指定の牧場で飼育された特選黒毛和牛「うかい牛」の味をご堪能ください。

お店のご紹介



銀座 うかい亭

新潟・十日町の豪農の家屋を改造して作られた「銀座うかい亭」は、“文明開化”をテーマに和の伝統と西洋の美が交わった食のエンターテインメントスペースです。店内には個室が9部屋とカウンター席があり、目の前の鉄板で厳選された素材をダイナミックに調理してくれます。ディナーの時間は毎日ほぼ満席なので、早めの予約がおすすめです。極上の空間で味わう洗練された鉄板料理と最上級のサービスで、至福のひとつをお楽しみいただけます。

- 所在地／東京都中央区銀座5-15-8
時事通信ビル
- 営業時間／12:00～21:30(L.O)
- 定休日／年末・年始(12月29日～1月2日)
- TEL／03-3544-5252
- FAX／03-3544-6868
- ホームページ／
<http://www.ukai.co.jp/ginza/>
- 客席数／90席



厨房機器設備

- 客席用鉄板(ニチワ電機)

お問い合わせは



一般社団法人
日本エレクトロヒートセンター
 JAPAN ELECTRO-HEAT CENTER

〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13番7号 日本橋大富ビル6F
 Tel.03-5642-1733 Fax.03-5642-1734