

COURSES MENUS

オートクチュールコース

Haute Couture Course

¥ 38,500 ~ / per person

ご予約の際にお客様のご要望をお伺いしながら、
そのテーブルだけのオートクチュールコースをご用意致します。

例えば、厳選したキャビアやトリュフ、フォアグラを存分にに楽しみたい。
うかい定番の鮑の岩塩蒸しやオマール海老を両方食べてみたい。
ステーキ以外にも色々な肉料理を組み入れたい等々・・・
皆様のリクエストをお申し付け下さい。

ご予約頂いた後、ご来店前にお電話又はメールで
メニューの詳細、ご予算をご案内致します。
ご不明な点がございましたらスタッフにお尋ね下さい。

お客様の為だけにオーダーメイドされた料理と共に、
有意義なひと時をお過ごし下さい。

※ご予約を頂いてから食材等のご用意をさせていただく為、
こちらのコースはご来店日の3日前までにお申し付けください。

*Please let us know what you'd like to eat.
We'll prepare this course with one of the best Wagyu
"TAMURA" beef & seasonal ingredients based on your favorite.*

誠に勝手ながら一つのテーブルにつき皆様同じコースでのご用意とさせていただきます。
We ask every guest to order same course by the table. Thank you for your understandings.

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.

シェフおまかせコース

Chef's Special Course

¥ 33,000 / per person

オーシャントラウト キャビア
Trout & caviar

地蛤 早掘り筍
Clam & bamboo shoot

丹波産猪 黒トリュフ
Boar & truffe

伊勢海老 ブイヤベース仕立て
Spiny lobster

鮫鰯 菜の花
Anglerfish

うかい極上牛 ステーキ
Beef steak

季節の土鍋ご飯
Meal

デザート
Dessert

※コース内容は秋の食材の一例です。当日の仕入れに合わせて
料理長がおすすめのメニューをご用意致します。

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.

当店で使用しているお米は、全て令和元年度の国産米を使用しております。
All the rice we use at Roppongi Ukai-tei come from Japan and produced in 2019.