

LUNCH COURSES

ランチタイム限定鮑と特選牛コース

Abalone & Steak Course

¥ 19,800 / per person

玉蜀黍 3種のバリエーション

Corn Variation

本日の前菜

Today's appetizer

フォアグラのソテー

Foie gras

冷製トマトパスタ

Tomato pasta

鮑の岩塩蒸し

Abalone

うかい特選牛 ステーキ

Beef steak

お食事

Meal

デザート

Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に

Coffee or tea with baked confectionery

スペシャルランチコース

Special Lunch Course

¥ 13,200 / per person

玉蜀黍 3種のバリエーション

Corn Variation

本日の前菜

Today's appetizer

ぜんな蛤 花ズッキーニ

Clam, zucchini

旬の鉄板魚介料理

Seasonal seafood

うかい特選牛 ステーキ

Beef steak

お食事

Meal

デザート

Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に

Coffee or tea with baked confectionery

4周年記念・特別ランチコース

4th Anniv. Lunch Course

¥ 9,900 / per person

本日の前菜

Today's appetizer

丸茄子ロースト ポロネーゼ

Eggplant, bolognese

季節のスープ

Seasonal soup

うかい特選牛ランブ 山椒焼き

Beef steak

お食事

Meal

デザート

Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に

Coffee or tea with baked confectionery

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.

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.

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

白鳥賊 赤雲丹
Squid, sea urchin

鱈 丸茄子 夏トリュフ
Garfish, eggplant, truffle

仔羊 枝豆
Lamb, green beans

キャビア 夏蕪 毛ガニ
Caviar, turnip, crab

虎魚
Stonefish

オマール海老 4種の胡椒
Lobster

アズキハタ 花ズッキーニ
Grouperfish, zucchini

うかい極上牛 ステーキ
Beef steak

お食事
Meal

デザート
Dessert

※コース内容は一例です。当日の仕入れによって
内容が変更となる場合がございます。

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.