

# COURSES MENUS

平日12:00～14:00 L.O. | 18:00～20:00 L.O. / 土日祝11:30～14:30 L.O. | 17:30～20:00 L.O.

## LUNCH COURSES

平日12:00～14:00 L.O. / 土日祝11:30～14:30 L.O.

### うかい亭クラシックコース

*Ukai-tei Classic Style Course*

¥ 19,800 / per person

本日のキャビア料理  
*Today's appetizer with caviar*

キンキの炭火焼き  
*Grilled rock fish*

季節のスープ  
*Seasonal soup*

鮑の岩塩蒸し  
*Abalone*

うかい特選牛 ステーキ  
*Beef steak*

ガーリックライス  
*Fried garlic rice*

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*

### 旬の味覚と特選牛のコース

*Special Lunch Course*

¥ 13,200 / per person

本日の前菜  
*Today's appetizer*

オマール海老のグラチネ  
*Lobster gratin*

季節のスープ  
*Seasonal soup*

平鱸のソテー 蛤のポロ葱のパビヨット  
*Sautéed Seabass*

うかい特選牛 ステーキ  
*Beef steak*

ガーリックライス  
*Fried garlic rice*

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*

### シェフおまかせコース

*Chef's Special Course*

¥ 38,500 / per person

冬蟹 キャビア  
*Crabmeat, caviar*

キンキの炭火焼き 堀川牛蒡  
*Grilled rock fish*

冬蕪のウルーテ 白子のラビオリ仕立て  
*Cod roe, veloute sauce with turnip*

アオリイカと黒トリュフ  
*Squid, Black truffle*

うかい極上牛 ステーキ  
*Supreme beef steak*

鮑と蛤 ポロ葱のナージュ  
*Aballone, clam*

牡丹海老 紅マドンナ  
*Botan shrimp*

♂のお食事  
*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。

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、全て国産米を使用しております。  
*All the rice we use at Roppongi Ukai-tei come from Japan.*