

LUNCH COURSES

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



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.

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 蛤のポロ葱のパピヨット

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



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.