

LUNCH COURSES

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

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.

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

料理長より本日のお薦めを
Chef's special pick for today

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

タラバガニのクリームコロッケ
King crab cream croquette

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

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

料理長より本日のお薦めを
Chef's special pick for today

冬蕪のヴルーテ 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
Abalone, clam

牡丹海老 紅マドンナ
Botan shrimp

メのお食事
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.