

LUNCH COURSES

平 日 12:00~14:00L.O. | 18:00~22:00 (20:00 L.O.) / 土・祝 11:30~14:30L.O. | 17:30~22:00 (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

サワラの木の芽焼き 菜の花と共に

Spanish mackerel

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

京小カブのカルボナーラ風

Turnip carbonara-style

季節のスープ

Seasonal soup

帆立貝のソテー

Scallop

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

ランチコース

Lunch Course

¥ 9,900 / per person

ゆり根のフラン

Lily bulb flan

本日の前菜

Today's appetizer

蛤と新ワカメ

Clam and seaweed

うかい特選牛モモ ポワレ

Beef poiret

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.

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.

COURSES MENUS

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.

平 日 18:00~22:00 (20:00 L.O.) / 土・祝 17:30~22:00 (20:00 L.O.)

シェフおまかせコース

Chef's Special Course

¥ 33,000 /per person

キャビアの前菜

Today's appetizer with caviar

真狩村ニンジンとエゾジカの炭火焼き

Deer and carrot

月光ゆり根とふぐ白子

Lily bulb and blowfish soft roe

サワラの木の芽焼き

Spanish mackerel

鮑とモリーユ茸のポワレ

Aballone

うかい極上牛 ステーキ

Supreme beef steak

ガーリックライス

Fried garlic rice

デザート

Dessert

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作る
そのテーブルだけのオートクチュールコース。

時季ならではの旬の魚介や

贅沢に鮑や伊勢海老などをコースに入れて欲しい

うかいの黒毛和牛を

様々な肉料理で存分に堪能したい

特別にトリュフやキャビアを心ゆくまで楽しみたい等々・・・

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。

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.

オートクチュールコース 一例

Haute Couture Course Model

牡丹海老のタルタルとキャビア

Botan shrimp with caviar

フォアグラのソテー 金柑ソース

Foie gras

サワラの木の芽焼き カラスミ

Spanish mackerel

オマール海老のビスク

Lobster bisque

鮑の岩塩蒸し 黒トリュフの香り

Aballone with Black truffle

うかい極上牛 ステーキ

Supreme beef steak

冬蟹のパエリア

Crab paella

デザート

Dessert

※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。※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。※当店で使用しているお米は、全て令和3年度の国産米を使用しております。

※A 10% service charge will be added to the 10% tax-included charge listed above. ※Ingredients are subject to change based on weather condition. ※All the rice we use at Roppongi Ukai-tei come from Japan and produced in 2021.