

2023年1月 ▶ 2月

LUNCH COURSES

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

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。※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。予めご了承ください。
※We ask every guests to order same course by the table. ※A 10% service charge will be added to the 10% tax-included charge listed above. ※Ingredients are subject to change based on weather condition.

2023年1月 ▶ 2月

COURSES MENUS

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

※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 guests to order same course by the table.

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

フランス産ホワイトアスパラガス
White asparagus

サワラの木の芽焼き
Spanish mackerel

鮑のボワレ
Aballone

うかい極上牛 ステーキ
Supreme beef steak

♂の食事
Meal

デザート
Dessert

オートクチュールコース *Haute Couture Course*

¥38,500～ /per person

～ コースの一例として ～
As an example...

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

フランス産ホワイトアスパラガス
White asparagus

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

♂の食事
Meal

デザート
Dessert

～ オートクチュールコースとは ～

ご予約時にご要望をお伺いし、ご予算に応じて
お部屋ごとに寄り添ったメニュー内容でお作りするコースです。
当店料理長が選び抜いた食材を、最高の料理に仕上げる
六本木うかい亭ならではの特別なコースをご堪能いただけます。

左記コースは一例です。
食材のご指定や料理のご要望が無いお客様には
こちらのコースをご用意させていただきます。
ご予約時に、HP記載のコースをご希望の旨お伝えください。

その他詳細、価格のご相談などご不明点がありましたら
お電話にてお問い合わせください。

*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.*

※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。予めご了承ください。
※A 10% service charge will be added to the 10% tax-included charge listed above. ※Ingredients are subject to change based on weather condition.