

# LUNCH COURSES

## うかい亭クラシックランチコース

### *Ukai-tei Classic Style Course*

¥19,800 / per person

本日のキャビアの逸品  
*Today's appetizer with caviar*

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

春のスープ  
*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*

## 旬の味覚と特選牛ランチコース

### *Special Lunch Course*

¥13,200 / per person

本日の前菜  
*Today's appetizer*

春子椎茸と天使海老のフリット  
*Shitake mushroom & shrimp*

春のスープ  
*Seasonal soup*

大舌平目のムニエル  
*Rockfish*

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(平日のみ)

### *Lunch Course*

¥9,900 / per person

本日の前菜  
*Today's appetizer*

ビスク  
*Bisque*

アスパラガスのボンゴレ風  
*Asparagus*

うかい特選牛モモのポワレ  
*Round 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.*

当店で使用しているお米は、全て令和4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 2022.*

# 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.

## 六本木うかい亭コース Roppongi Ukai-tei Course

¥ 33,000 /per person

キャビアの逸品  
Today's appetizer with caviar

北寄貝のパン粉焼きとアスパラガスのポッシュ  
Surf clam and asparagus

冷製 天豆のスープ  
Cold broad bean soup

車海老の踊り焼き  
Tiger prawn

鮮魚と椎茸のヴァプール 花山椒と共に  
Fresh fish and shiitake mushroom

フルーツマトの Pasta  
Tomato pasta

うかい極上牛 ステーキ  
Supreme beef steak

めの食事  
Meal

デザート  
Dessert

ーコースとご一緒にー  
ソムリエお薦め ペアリングAコース  
¥11,000 /per person

～シャンパーニュ～

A.R.ルノーブル・ブリュット・アンタンス・マグ18  
N.V. Brut intense mag 18 (A.R. lenoble)

～白ワイン～

2017 リースリング・ヴィヴェルスベルグ・グラン・クリュ  
2017 Riesling wiebelsberg grand cru (Marc kreydenweiss)

～白ワイン～

2018 サン・トーバン  
2018 Saint aubin (Louis jadot)

～日本酒～

磯自慢・純米大吟醸  
Isojiman junmai daiginjo

～ロゼワイン～

2021 シャトー・ロマサン・クール・ド・グレン・ロゼ  
2021 Chateau romassan coeur de grain rose (Ott)

～赤ワイン～

2018 モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・レ・ブランシャール  
2018 Morey saint denis 1er cru les blanchards (Frederic magnien)

※ワインの銘柄は一例です  
※希少なプレステージワインをお楽しみ頂ける  
ペアリングSコース¥19,800もございます

## シェフズスペシャルコース Chef's Special Course

¥38,500 /per person

キャビアの逸品  
Today's appetizer with caviar

オコゼのフリットとアスパラガス  
Stonefish and asparagus

冷製 天豆のスープ  
Cold broad bean soup

焼き伊勢海老とカラスマ  
Spiny lobster and bottarga

鮑 北寄貝 蛤 山菜の香りと共に  
Shellfish and wild vegetables

フルーツマトの Pasta  
Tomato pasta

うかい極上牛 ステーキ  
Supreme beef steak

うかい特製 花山椒カレー  
Curry

デザート  
Dessert