

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

マコガレイのカルパッチョ
Marbled flounder carpaccio

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

パリ ソワール
Soup paris soir

三陸産 蝦夷鮑の踊り焼き
Abalone

うかい特選牛 ステーキ
Beef steak

食事
Meal

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

穴子のフリット スパイスの香り
Conger fritter

季節のスープ
Seasonal soup

スズキのアクアパッツァ
Sea bass

うかい特選牛 ステーキ
Beef steak

食事
Meal

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

季節のスープ
Seasonal soup

季節の焼き野菜
Seasonal vegetable

うかい特選牛モモ肉のポワレ
Round beef poiret

食事
Meal

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

マコガレイのカルパッチョ 青ゆずの香り
Marbled flounder carpaccio

特大サザエと初夏のキノコのフリカッセ
Turban shell and mushroom

キャビアの冷製パスタ
Cold caviar pasta

車エビと花ズッキーニのヴァプール
Tiger prawn and zucchini

大イサキのエカイユ
Chicken grunt

パリソワール
Soupe paris soir

うかい極上牛 ステーキ
Supreme beef steak

♂の食事
Meal

デザート
Dessert

ソムリエお薦め ペアリングAコース Pairing A Course

¥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～

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

～白ワイン～

2019 ブランド・プリウレ・リシーヌ
2019 Blanc de priure licine (Bordeaux)

～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～

2019 ジュヴレ・シャンベルタン
2019 Gevrey chambertin (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

マコガレイのカルパッチョ 青ゆずの香り
Marbled flounder carpaccio

鮑と椎茸のパイ包み焼き 肝のソース
Abalone and shiitake mushroom

キャビアの冷製パスタ
Cold caviar pasta

殻付きムラサキウニのヴァプール 国産レモンの香り
Sea urchin

オマール海老の香草焼き 初夏の香りと共に
Lobster

パリソワール
Soupe paris soir

うかい極上牛 ステーキ
Supreme beef steak

♂の食事
Meal

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4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 2022.