

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

本日の前菜
Today's appetizer

フォアグラと丸茄子のロースト
Foie gras and eggplant

とうもろこしのスープ
Corn soup

鮑とジロール茸のポワレ
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

花ズッキーニのフリット
Zucchini fritter

とうもろこしのスープ
Corn soup

カマスのワイルドライス焼き
Barracuda

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

とうもろこしのスープ
Corn soup

ズッキーニのソテー
Zucchini

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。予めご了承ください。
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

仔羊と万願寺唐辛子 クミン香るソース

Lamb and manganji sweet pepper

マコカレイとカラスミのカルパッチョ

Marbled flounder and botargo carpaccio

ウニのヴァブール

Sea urchin

カマスのワイルドライス焼き 丸茄子と共に

Barracuda and eggplant

とうもろこしのスープ

Corn soup

うかい極上牛サーロインのロースト

Supreme beef roast

チーズパスタ

Cheese pasta

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)

～赤ワイン～

2019 シャトー・レ・ゾルム・ド・ベズ

2019 Chateau les ormes de pez (Saint esteph)

～日本酒～

鍋島 純米吟醸

Nabeshima junmai ginjo

～白ワイン～

2019 ブラン・ド・プリウーレ・リシーヌ

2019 Blanc de prieure lichine

～白ワイン～

2018 サン・トーバン

2018 Saint aubin (Louis jadot)

～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

キャビアの逸品

Today's appetizer with caviar

フォアグラと丸茄子のロースト

Foie gras and eggplant

マコカレイとカラスミのカルパッチョ

Marbled flounder and botargo carpaccio

ハモと万願寺唐辛子のヴァブール

Conger pike and manganji sweet papper

鮑とジロール茸のボワレ

Abalone and mushroom

とうもろこしのスープ

Corn soup

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

※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.