

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

フォアグラのソテー 旬のフルーツのソース
Foie gras with seasonal fruit

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
(フィレへのご変更は+¥4,400)

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

牛ハムとジロール茸のソテー
Beef ham and mushroom

季節のスープ
Seasonal soup

太刀魚と花ズッキーニ
Cutlassfish and zucchini

うかい特選牛 ステーキ
Beef steak
(フィレへのご変更は+¥4,400)

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(weekdays only)

¥ 9,900 / per person

本日の前菜
Today's appetizer

焼き椎茸
Shiitake mushroom

季節のスープ
Seasonal soup

うかい特選牛モモ肉 実山椒焼き
Round 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

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

鮎のフリット

Sweet fish fritter

桃のスープ

Peach soup

丸茄子とジロール茸のソテー フォアグラのムース

Eggplant and mushroom with foie gras

オマール海老の香草蒸し バジルソース

Lobster

そうめん

Japanese somen noodles

うかい極上牛 ステーキ

Supreme beef steak

(フィレへのご変更は+¥4,400)

ガーリックライス

Fried garlic rice

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)

～日本酒～

黒龍 夏しぼり 純米吟醸

Kokuryu natsusibori junmai-ginjo

～赤ワイン～

2019 パルベール・ダルバ

2019 Barbera d'Alba (Mario marengo)

～白ワイン～

2020 サン・トーバン

2020 Saint aubin (Roux pere et fils)

～赤ワイン～

2019 モレ・サン・ドニ

2019 Morey saint denis (George lignier)

※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

丸茄子とジロール茸のロースト サマートリュフの香り

Eggplant and mushroom with truffle

桃のスープ

Peach soup

本アラのヴァーブル

Saw-edged perch

焼き鮑 アンチョビガーリックソース

Abalone

そうめん

Japanese somen noodles

うかい極上牛 ステーキ

Supreme beef steak

(フィレへのご変更は+¥4,400)

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.