

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
Foie gras

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

ハムとイチジクのサラダ
Ham and fig salad

季節のスープ
Seasonal soup

帆立貝 秋野菜のポワレ
Scallops

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

ハムとイチジクのサラダ
Ham and fig salad

季節の鉄板料理
Teppan Dish

うかい特選牛モモ肉 ステーキ
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

新イクラと秋蟹
Salmon roe with crab

帆立貝 秋野菜
Scallops

季節のスープ
Seasonal soup

銀聖のホワイヨ イチジクと共に
Salmon

鮑とキノコのナージュ
Abalone

うかい極上牛 ステーキ
Supreme beef steak
(フィレへのご変更は+¥4,400)

鯛茶漬
Ochazuke

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～
2020 サン・トールバン
2020 Saint-aubin (Roux pere et fils)

～白ワイン～
2020 ピノ・グリ・レルシェンベルグ
2020 Pinot gris lerchenberg (Marc kreydenweiss)

～日本酒～
鍋島 特別純米
Nabeshima tokubetu-junmai

～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

伊勢海老のタルタル キャビアを添えて
Japanese lobster with caviar

帆立貝と松茸の香り
Scallops with matsutake mushroom

季節のスープ
Seasonal soup

うかい極上牛 ステーキ
Supreme beef steak
(フィレへのご変更は+¥4,400)

甘鯛と花びら茸のナージュ
Tilefish with hanabira mushroom

鮑の岩塩蒸し
Abalone

すき焼き
Sukiyaki

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.