

霜月 お昼のお品書き

12:00～16:00(13:30 L.O.)

[平日限定]
季節のランチコース
Seasonal Lunch Course

鴨つみれとかぶら
Duck meatball & Turnip

山の芋と天然きのこ ～削りたての鰹節と～
Yam potato & Mushrooms

～晩秋の彩り八寸～
本鮪 さわら味噌柚庵焼き
禅丸椎茸てんぷら 菊花菊菜ジュレ
Tuna / Spanish mackerel /
Shiitake mushroom / Vegetables jelly

真鱈ととうふのすき鍋 ～雲子天ぷらと～
Hot pot in cod and Tofu

伊達鶏わっぱご飯
Steamed rice with Chicken

選べるデザート
Dessert

7,700円

スペシャルランチコース
Special Lunch Course

鴨つみれとかぶら
Duck meatball & Turnip

山の芋と天然きのこ ～削りたての鰹節と～
Yam potato & Mushrooms

～晩秋の彩り八寸～
本鮪 さわら味噌柚庵焼き
雲子天ぷら 菊花菊菜ジュレ
Tuna / Spanish mackerel /
Cod roe / Vegetables jelly

うかい厳選牛 焼きしゃぶ
Ukai Selected Beef "Yaki-shabu"

鰯と蕪の釜炊きご飯
Steamed rice with Yellowtail and Turnip

選べるデザート
Dessert

11,000円

*追加料金にて、お食事を期間限定釜炊きご飯にご変更いただけます。

「こだわりの鰻釜炊きご飯：+4,400円/お一人」「蟹釜炊きご飯：+4,400円/お一人」（2日前要予約）グループ皆様での変更をお願いしております。

*You may change Steamed Rice to Seasonal Steamed Rice with an additional fee.
「KABAYAKI Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person」「Crab Rice Cooked in a pot ¥4,400/par person」
(reservation required 2 days in advance) We would like to ask you to change the meal together.

※お肉がお苦手なお客様はお魚に変更が可能です。スタッフまでお声掛けください。
※仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.
※All the items on this menu are subject to change without notice.

お品書き

昼 12:00～16:00(13:30 L.O.) 夜 18:00～22:00(20:00 L.O.)

旬の味覚コース

Seasonal Course

甘鯛かぶら蒸し
Steamed tilefish with turnip

寒平目と唐墨
Flounder and dried mullet roe

本鮪色々
Assorted Tuna

海老芋の唐揚げ
Fried Taro

鴨つみれと下仁田葱のお椀
Hot pot in Duck meatballs & Leek

丸焼きかぶら 鮫肝
Grilled Turnip & Monk liver

真鱈と雲子炭火焼き
Grilled Cod & Cod roe

晩秋のきのこ釜炊きご飯
Steamed rice with mushrooms

選べるデザート
Dessert

22,000円

うかい極上牛と旬の味覚コース

Ukai Premium Beef & Seasonal Course

甘鯛かぶら蒸し
Steamed tilefish with turnip

寒平目と唐墨
Flounder and dried mullet roe

本鮪色々
Assorted Tuna

海老芋の唐揚げ
Fried Taro

真鱈と下仁田葱のお椀
Hot pot in Cod & Leek

丸焼きかぶら 鮫肝
Grilled Turnip & Monk liver

うかい極上牛サーロイン炭火焼き
(フィレ変更: +4,400円)
Charcoal-grilled Ukai Best Quality Beef Sirloin
【Can be changed to Tenderloin for an additional ¥4,400】

晩秋のきのこ釜炊きご飯
Steamed rice with mushrooms

選べるデザート
Dessert

27,500円

料理長おまかせコース

Chef's Special Course

蟹キャビア
Snow crab & Caviar

寒平目薄造り
～鮫肝と奈良漬け～
Flounder

本鮪色々
Assorted Tuna

海老芋の唐揚げ
Fried Taro

伊勢海老とかぶらのお椀
Hot pot in spiny lobster & Turnip

蒸し鮑の炭火焼き 肝ソース
Grilled abalone

うかい厳選牛朴葉焼き
炊きたての新米
Ukai Selected Beef
and Steamed rice

選べるデザート
Dessert

33,000円

*追加料金にて、お食事を期間限定釜炊きご飯にご変更いただけます。

「こだわりの鰻釜炊きご飯: +4,400円/お一人」「蟹釜炊きご飯: +4,400円/お一人」(2日前要予約) グループ皆様での変更をお願いしております。

*You may change Steamed Rice to Seasonal Steamed Rice with an additional fee.
「KABAYAKI Eel rice cooked in a pot ¥4,400/par person」「Crab Rice Cooked in a pot ¥4,400/par person」「Fresh Salmon Roe & Salmon Rice Cooked in a pot ¥4,400/par person」
(reservation required 2 days in advance) We would like to ask you to change the meal together.

※お肉がお苦手なお客様はお魚に変更が可能です。スタッフまでお声掛けください。
※仕入れによりメニュー内容が変更になることがございます。

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.
※All the items on this menu are subject to change without notice.

霜月【冬のご馳走】お品書き

昼 12:00～16:00(13:30 L.O.) 夜 18:00～22:00(20:00 L.O.)

11月8日(土)から12月30日(火)まで
こちらのコースはお一人様よりご予約いただけます。

冬のスペシャルランチ Seasonal Course

香箱蟹土鍋蒸し
Steamed snow crab in clay pot

海老芋唐揚げ ～削りたての鰹節と～
Fried taro with bonito flakes

～冬のクリスマスハ寸～
本鮪色々 寒ヒラメジュレ仕立て
松笠慈姑 雪輪蓮根
Winter appetizer platter
Tuna / Flounder jelly / Arrowhead / Lotus root

氷見ぶり すき鍋仕立て
Yellowtail sukiyaki hot pot

うかい厳選牛ローストビーフ
(うかい極上牛サーロイン炭火焼き変更: +3,300円/
うかい極上牛ヒレ炭火焼き: +7,700円)
UKAI roast beef
【Can be changed to Sirloin Steak for an additional ¥3,300/
Tenderloin Steak for an additional ¥7,700】

唐墨と百合根釜炊きご飯
Rice with mullet roe and lily bulb

選べるデザート
Dessert

19,800円

六本木 kappou ukai 【冬の贅】特別コース Seasonal Course

吉次かぶら蒸し
Steamed Kinki fish with turnip

本鮪タルタルキャビア
Tuna & Caviar

鮑 肝リゾット
Steamed abalone

蟹天ぷらと手打ち一口蕎麦
Snow crab Tempura & SOBA

伊勢海老炭火焼き
Grilled Spiny lobster

本鮪 ねぎま鍋
Hot pot in Tuna & Leek

香箱蟹釜炊きご飯
Steamed rice with Snow crab

選べるデザート
Dessert

49,500円

松葉蟹コース Seasonal Course

香箱蟹 土鍋蒸し
Steamed Female Snow crab

本鮪タルタルキャビア
Tuna & Caviar

蟹刺し 蟹味噌石焼きと
～お好みで甲羅酒～
Sashimi Snow crab

寒平目薄造り
Flounder

蟹爪天ぷら 一口蕎麦
Tempura Snow crab

蟹炭火焼き
Grilled Snow crab

蟹と聖護院蕪 白味噌仕立て
Hot pot in Snow crab & Turnip

松葉蟹と香箱蟹釜炊きご飯
Steamed rice with Snow crab

選べるデザート
Dessert

66,000円～

*食材の入荷状況により、早期終了・内容変更・価格の変動がある場合がございます。

*Please note that due to the availability of ingredients, items may end early, the menu content may change, or prices may vary.

※お肉がお苦手なお客様はお魚に変更が可能です。スタッフまでお声掛けください。
※仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。
※すべての価格には消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(10%)を承ります。

※If you do not like meat, You can change meat to seafood.
※All the items on this menu are subject to change without notice.
※All prices include tax and are subject to a 10% service charge.