

# LUNCH COURSES

## 六本木うかい亭5周年記念コース

～桜薫るシャンパンカクテル付き～

### 5th Anniversary Course

¥ 22,000 / per person

## 旬の味覚と特選牛のコース

### Special Lunch Course

¥ 13,200 / per person

## ランチコース

### Lunch Course

¥ 9,900 / per person

サクラマスのコンフィ キャビアとアスパラのサラダ  
*Cherry salmon with caviar*

オマール海老の炭火焼き  
*Lobster*

春のスープ  
*Seasonal soup*

鮑の岩塩蒸し  
*Abalone*

うかい特選牛 ステーキ  
*Beef steak*

ガーリックライス  
*Fried garlic rice*

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*

本日の前菜  
*Today's appetizer*

筍と黒毛和牛の包み焼き  
*Bamboo shoot and wagyu beef*

春のスープ  
*Seasonal soup*

メバルのソテー セリと共に  
*Rockfish*

うかい特選牛 ステーキ  
*Beef steak*

ガーリックライス  
*Fried garlic rice*

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*

本日の前菜  
*Today's appetizer*

ホワイトアスパラガスのヴァプール  
*White asparagus*

春のスープ  
*Seasonal soup*

うかい特選牛モモ肉 筍のポワレ  
*Round beef poiret*

ガーリックライス  
*Fried garlic rice*

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.

## シェフおまかせコース Chef's Special Course

¥33,000 /per person

キャビアの逸品

Today's appetizer with caviar

乳のみ仔羊のガランティーヌ ホワイトアスパラの炭火焼き  
Lamb and white asparagus

サヨリと春野菜のマリネ  
Halfbeak and spring vegetables

グリーンピースの冷製スープ  
Cold greenpease soup

アイナメのボワレ 筍のバリグール バジルの香り  
Rock trout

オマール海老の香草焼き アメリケーヌソース  
Lobster

うかい極上牛 ステーキ  
Supreme beef steak

白魚とセリの蕎麦  
Icefish and japanese parsley soba

デザート  
Dessert

## オートクチュールコース Haute Couture Course

¥38,500～ /per person

～ コースの一例として ～

As an example...

伊勢海老のシトロネ キャビア添え  
Spiny lobster with caviar

地蛤とホワイトアスパラの丸焼き  
Clam and white asparagus

栗蟹と春豆のクネル えんどう豆のスープ  
Helmet crab and bean quenelle

うかい極上牛 ステーキ  
Supreme beef steak

白魚とセリの蕎麦  
Icefish and japanese parsley soba

アイナメのボワレ 筍のバリグール バジルの香り  
Rock trout

鮑の岩塩蒸し 雲丹と海藻のソース  
Abalone

黒トリュフのスキヤキ  
Black truffle sukiyaki

デザート  
Dessert

～ オートクチュールコースとは ～

六本木うかい亭のオートクチュールコースは、  
ご予約の際にお客様のご要望をお伺いさせて頂き、  
ご予算に応じて、そのお部屋ごとに寄り添ったメニューを  
料理長がお作り致します。

特別に食材のご指定、ご要望がないお客様にも、  
より厳選した食材をお楽しみ頂ける左記のメニューを、  
¥38,500にてご案内致しております。

メニューの詳細、価格等、ご不明な点がございましたら、  
お気軽に、お電話にて店舗までお問合せ下さい。

Please let us know what you'd like to eat.  
We'll prepare this course with one of the best Wagyu  
"TAMURA" beef & seasonal ingredients based on your favorite.