

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

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

旬の味覚と特選牛のコース

Special Lunch Course

¥ 13,200 / per person

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

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

ランチコース

Lunch Course

¥ 9,900 / per person

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.

フィレ肉をご希望の場合、差額4,400円にて変更を承ります。
If you wish to change the meat to fillet, the difference will be 4,400 yen.

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.*

※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3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 2021.