

LUNCH COURSES

六本木うかい亭5周年記念ランチコース

～桜薫るシャンパンカクテル付き～

5th Anniversary Lunch Course

¥ 22,000 / per person

旬の味覚と特選牛ランチコース

Seasonal Lunch Course

¥ 13,200 / per person

ランチコース【平日のみ】

Lunch Course (weekdays only)

¥ 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

うかい亭スペシャルティ 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

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

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 ポワレ
Round beef poiret

ガーリックライス
Fried garlic rice

デザート
Dessert

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.

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

北寄貝のパン粉焼きとアスパラガスのポッシュ
Surf clam and asparagus

冷製 天豆のスープ
Cold broad bean soup

車海老の踊り焼き
Tiger prawn

鮮魚と椎茸のヴァプール 花山椒と共に
Fresh fish and shiitake mushroom

フルーツマトの Pasta
Tomato pasta

うかい極上牛 ステーキ
Supreme beef steak

メの食事
Meal

デザート
Dessert

ーコースとご一緒にー ソムリエお薦め ペアリングAコース ¥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～

2017 リースリング・ヴィヴェルスベルグ・グラン・クリュ
2017 Riesling wiebelsberg grand cru (Marc kreydenweiss)

～白ワイン～

2018 サン・トーバン
2018 Saint aubin (Louis jadot)

～日本酒～

磯自慢・純米大吟醸
Isojiman junmai daiginjo

～ロゼワイン～

2021 シャトー・ロマサン・クール・ド・グレン・ロゼ
2021 Chateau romassan coeur de grain rose (Ott)

～赤ワイン～

2018 モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・レ・ブランシャール
2018 Morey saint denis 1er cru les blanchards (Frederic magnien)

※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

オコゼのフリットとアスパラガス
Stonefish and asparagus

冷製 天豆のスープ
Cold broad bean soup

焼き伊勢海老とカラスミ
Spiny lobster and bottarga

鮑 北寄貝 蛤 山菜の香りと共に
Shellfish and wild vegetables

フルーツマトの Pasta
Tomato pasta

うかい極上牛 ステーキ
Supreme beef steak

うかい特製 花山椒カレー
Curry

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.