

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

銀聖 キャビア
Salmon with caviar

フォアグラのソテー
Foie gras

栗のスープ
Chestnut soup

鮑のポワレ
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

カリフラワーのロースト
Cauliflower roast

栗のスープ
Chestnut soup

イトヨリダイのソテー
Golden threadfin bream

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

帆立貝のスープ
Scallops soup

うかい亭厳選牛もも肉 ポワレ
Round beef poeler

栗のリゾット
Chestnut risotto

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

銀聖 キャビア
Salmon with caviar

丸焼きポワロ 牛
Poirot with beef

季節のスープ
Seasonal soup

オマール海老 カリフラワー
Lobster with cauliflower

北寄貝と蓮根のナージュ
Surf clam

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

リゾット
Risotto

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)

～赤ワイン～

2017 コネタブル・タルボ
2017 Connetable talbot (Saint julien)

～白ワイン～

2020 サン・トーバン
2020 Saint aubin (Roux pere et fils)

～日本酒～

上川大雪 特別純米
Kamikawataisetsu 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

伊勢海老のロワイヤル キャビアを添えて
Japanese lobster with caviar

平目とカラスミのマリネ
Flounder carpaccio

松茸アンクルート
Matsutake mushrooms

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

鮮魚のナージュ
Seasonal fish

鮑とポルチーニ茸のボワレ
Abalone with porcini mushrooms

すき焼き
Sukiyaki

デザート
Dessert