

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

キャビア料理
Cavier

和牛とポロネギの炭火焼き
Beef and leek

栗のスープ
Chestnut soup

鮑の岩塩蒸し
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

真狩村ポロネギのロースト
Leek roast

栗のスープ
Chestnut soup

真鱈のムニエルとホクホクじゃがいも
Cod meuniere

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

季節ののリゾット
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

甘エビと紫大根 キャビア
Northern shrimp with caviar

白子のムニエル
Milt meuniere

季節のスープ
Seasonal soup

オマール海老の香草蒸し オレンジソース
Lobster orange sauce

冬の貝 ブイヤベース
Clams bouillabaisse

うかい極上サーロインと月光ゆり根のボワレ
Supreme beef poele
(フィレへのご変更は+¥4,400)

季節のリゾット
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～
ジャマール・カルト・ブランシュ
N.V. Carte Blanche (Jamart)

～白ワイン～
2021 クロ・フロリデーヌ・ブラン
2021 Clos Floridene Blanc (Graves)

～白ワイン～
2020 コンドリュエ・ラ・プティ・コート
2020 Condrieu la Petite Cote (Yves Cuilleron)

～白ワイン～
2020 ラドワ・ル・クル・ド・ルジェ
2020 Ladoix le Clou d'Orge (Louis Jadot)

～赤ワイン～
2019 ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ
2019 Gevrey Chambertin V.V. (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

香箱蟹 キャビア
Crab with caviar

アンコウと月光ゆり根のロースト トリュフの香り
Monkfish roast with truffle

カワハギのカルパッチョ
Filefish carpaccio

鮑の岩塩蒸し
Abalone

ボタン海老のナージュ
Spot shrimp

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

金目鯛のパエリア
Paella

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.