

LUNCH COURSES

うかい亭クラシックコース

Ukai-tei Classic Style Course

¥ 19,800 / per person



本日のキャビア料理

Today's appetizer with caviar

フォアグラのソテー リンゴのソース

Sauteed foie gras, apple sauce

季節のスープ

Seasonal soup

鮑の岩塩蒸し

Abalone

うかい特選牛 ステーキ

Beef steak

(フィレへの変更は+¥4400)

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

冬カブのロースト カルボナーラ風

Roasted turnip carbonara style

季節のスープ

Seasonal soup

平鱸のソテー マリニエールソース

Sauteed seabass

うかい特選牛 ステーキ

Beef steak

(フィレへの変更は+¥4400)

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5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 2023.

COURSES MENUS

シェフおまかせコース

Chef's Special Course

¥38,500 / per person

季節のキャビア料理
Caviar appetizer

天然鴨と下仁田ネギの炭火焼き
Charcoal grilled duck with leek

黒トリュフのスープ 海老芋のフリット
Fried shrimp-shaped taro variety

天然鯛とカラスミのマリネ
Marinated sea bream

うかい極上牛サーロイン ステーキ
Supreme beef steak
(フィレへの変更は+¥4400)

金目鯛のナージュ
Grilled goldwn sea bream with cram stock

タラバガニのヴァプール
Steamed crab

すき焼き
Sukiyaki

デザート
Dessert

※コース内容は一例です。当日の仕入れによって
内容が変更となる場合がございます。

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5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 2023.