

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 appetizer

フォアグラのソテー 金柑ソース
Sauteed foie gras kumquat sauce

季節のスープ
Seasonal soup

鮑の岩塩蒸し ケッパーブールブラン
Steamed abalone caper butter sauce

うかい特選牛 ステーキ
Supreme 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

真狩村ニンジンフリット
Fried carrots

季節のスープ
Seasonal soup

イトヨリダイの三つ葉蒸し
Steamed golden threadfin-bream

うかい特選牛 ステーキ
Supreme 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

季節のスープ
Seasonal soup

イトヨリダイの三つ葉蒸し
Steamed golden threadfin-bream

うかい亭厳選牛もも肉 ステーキ
Round beef steak

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

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

牡丹海老のジュレ キャビア添え
Spot shrimp with caviar

フォアグラのソテー 金柑ソース
Sauteed foie gras kumquat sauce

季節のスープ
Seasonal soup

サワラと菜花 木の芽の香り
Spanish mackerel with rape blossoms

オマール海老の香草蒸し アメリケーヌソース
Steamed lobster with herbs

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

ガーリックライス
Garlic rice

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～
ジャマル・カルト・ブランシュ
N.V. Carte Blanche (Jamart)

～白ワイン～
2019 ヴーヴレー・テール・ド・シレックス
2019 Vouvray Terre de Silex (Jean Marc Gilet)

～日本酒～
磯自慢 純米大吟醸
Isojiman Junmai-Daiginjo

～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

伊勢海老のシトロネ キャビア
Spiny lobster with caviar

フォアグラのソテー 金柑ソース
Sauteed foie gras kumquat sauce

黒トリュフのアンクルート
Baked truffle pie

サワラと菜花 木の芽の香り
Spanish mackerel with rape blossoms

鮑の岩塩蒸し 海苔ソース
Steamed abalone seaweed sauce

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)

ガーリックライス
Garlic rice

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.