LUNCH COURSES

鮑と特選牛ランチコース

Ukai-tei Classic Style Course

¥ 19,800 / per person

本日のキャビア料理
Caviar appetizer

オマール海老のグリエ
Grilled homard lobsters

季節のスープ
Seasonal soup

鮑の岩塩蒸し
Steamed abalone

うかい特選牛 ステーキ
Supreme beef steak
(フィレへのご変更は+¥4,400)

お食事
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)

お食事
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 ポワレ
Round beef poeler

お食事
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

鴨とフォアグラのポワレ
Duck and foie gras poeler

寒ブリのマリネ
Marinated yellowtail

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

トラバ蟹の香草焼き カブチーノ仕立て
Herb bread crumbs grilled crab

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

～赤ワイン～
2018 ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ
2018 Gevrey Chambertin V.V. (Frederic Magnien)

～日本酒～
黒龍 純米大吟醸
Kokuryu Junmai-Daiginjo

～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 ラドワール・クル・ド・ルジェ
2020 Ladoix le Clou d'Orge (Louis Jadot)

～赤ワイン～
2017 コネタブル・タルボ
2017 Connetable Talbot (Saint Julien)

※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

鴨とフォアグラのポワレ
Duck and foie gras poeler

トラバ蟹の香草焼き カブチーノ仕立て
Herb bread crumbs grilled crab

鯛とカブのロースト カラスミの香り
Roasted sea bream with dried millet roe

鮑の岩塩蒸し ソースベリグー
Steamed abalone perigueux 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