

～うかいの味をご自宅へ～ お持ち帰り料理 「グリルうかい 丸の内店」 「ル・プーレ ブラッスリーうかい」 新たに2店舗を加え8店舗で販売

うかいグループのお持ち帰り料理に、グリル料理「グリルうかい 丸の内店」とブラッスリー「ル・プーレ ブラッスリーうかい」のメニューが新たに加われました。8店舗でさまざまな種類を揃えて販売中です。



“おうち時間”が少しでも華やきますようにと願いを込めて始めたお持ち帰り料理。「グリルうかい 丸の内店」は香ばしく芳醇な香りが漂う贅沢でお得な肉グリル重。「ル・プーレ ブラッスリーうかい」は、お店で人気の看板メニューであるロティサリーチキンとフライドチキンを、豊富なサイドメニューとあわせて販売します。

お持ち帰り料理の販売を再開した鉄板料理「八王子うかい亭」と「あざみ野うかい亭」は、牛肉の旨みをたっぷりご堪能いただけるカレーとステーキ、ハンバーグのセットをご用意しました。特別な日のみならず、日々の食卓を彩る料理として、うかいの味をお楽しみください。

うかいグループお持ち帰り料理の概要

【対象店舗】	NEW	◆グリルうかい 丸の内店
	NEW	◆ル・プーレ ブラッスリーうかい
	新メニュー	◆八王子うかい亭
	新メニュー	◆うかい竹亭
	新メニュー	◆あざみ野うかい亭
	一部新メニュー	◆銀座 kappou ukai
		◆六本木うかい亭
		◆六本木 kappou ukai

【ご注文用URL】 <https://www.ukai.co.jp/information/takeout.html>
※基本的にはクレジットカードによる事前決済をお願いしております。
※受付日及びお渡し時間は店舗ごとに異なります。

新型コロナウイルス感染拡大防止に対する当社の取組みについて

お客様及び従業員の感染の予防のため、以下の対応を実施しております。

1. 従業員の勤務時の健康チェック（1日2回の検温）
2. 従業員のマスク着用
3. 従業員の石鹸、アルコールでの手洗いの徹底
4. 店舗内にお客様用のアルコール消毒液の設置
5. 清掃、アルコール消毒等の店内環境の整備
6. 店舗内の定期的な十分な換気

9月2日（水）～販売開始

グリル料理 「グリルうかい 丸の内店」

素材、火加減、味付けにこだわり、食材が本来もつ味わいを引き出したグリル料理。お持ち帰り料理としてご用意した4種類のお重をこの機会にお試しください。

イベリコ豚の厚切りステーキ重
1,980円（税込）



炭火焼きにしたイベリコ豚の芳醇な香りが漂うボリューム満点のステーキ重。赤身と脂身のバランスがよい肩ロースは、特製たれをつけて香ばしく焼きあげました。旬野菜のローストが彩りを添えます。

うかい特選牛
ローストビーフと牛しぐれ煮重
2,480円（税込）



料理長が厳選した黒毛和種「うかい特選牛」をご堪能いただけるお重。低温で丁寧に火入れした柔らかい内モモ肉のローストビーフ。煮汁の仕上げに赤ワインを加えることで深みが増したしぐれ煮は、口の中でふんわりほどけます。

厳選地鶏の二色重
1,980円（税込）



国産地鶏をたれと塩で味わうお重。炭火で香ばしく仕上げたモモ肉のたれ焼きは、弾力に富み旨みたっぷり。ふっくらと柔らかいささみの塩こうじ焼きは、繊細でありながら深い味わい。国産地鶏の部位ごとの旨みを引き出した一品です。

うかい特選牛
ローストビーフと炭火焼ステーキ重
3,240円（税込）



厳選した黒毛和種「うかい特選牛」の内モモ肉を使用したローストビーフは、とろけるような柔らかさ。赤身とサシのバランスが調和した厚切りのサーロインステーキは、熟成バルサミコソースを塗り焼きにすることで芳醇な香りが広がります。

9月2日（水）～販売開始

ブラッスリー 「ル・プーレ ブラッスリーうかい」

ル・プーレ（鶏）を店名に冠するお店の渾身のテイクアウトメニュー。サラダやスープのサイドメニューも充実。お店の味をご自宅でお楽しみください。

フライドチキン
1,420円（税込）※2ピース
【選べるソース：スパイシーチリ／ヤンニョム】



お店のこだわりが凝縮されたフライドチキン。バターミルクを使用したザクザクした食感が楽しい衣。噛んだ瞬間に溢れ出るジューシーな肉汁がたまらない一品です。好きなソースを添えてお召し上がりください。

ローストチキン
1,980円（税込）※2ピース
【ハーブマスタード付き】



フランスから直輸入したロティサリーマシで焼き上げたスペイン産若鶏のロティサリーチキン。黄金色に焼きあがった骨付きモモ肉は、皮はパリパリ、中はしっとり。鶏肉本来の味わいを引き出しました。

【本件に関する報道関係者様からのお問合せ先】

株式会社うかい 広報 電話：03-6459-1897 お問い合わせフォーム：<https://www.ukai.co.jp/contact/press.html>

9月2日（水）～販売開始

鉄板料理「八王子うかい亭」「あざみ野うかい亭」

うかい亭のお持ち帰り料理の第2弾。牛肉を味わうカレーとステーキ、ハンバーグなど選び抜いたお肉の旨みをご堪能ください。

サーロインもろみ焼きセット

5,940円（税込）※限定20セット/日



もろみで旨みを引き出したサーロインステーキ。風味豊かな玉ねぎともろみのソースが、香ばしさを引き立てます。柔らかく煮込んだ塊肉が入ったカレーは、ガーリックライスと召し上がるとスパイシーさが際立ちます。

<内容>

- ・サーロインもろみ焼き
- ・スパイスカレー
- ・ガーリックライス
- ・ピクルス
- ・スープ（オマール海老のビスク または 牛コンソメ）

うかい特選牛ハンバーグセット

5,400円（税込）※限定20セット/日



黒毛和牛の旨みと脂の甘みが口に広がるハンバーグは、赤ワインを加えた深みあるソースでお召し上がりください。柔らかく煮込んだ塊肉が入ったカレーは、ガーリックライスと召し上がるとスパイシーさが際立ちます。

<内容>

- ・うかい特選牛ハンバーグ
- ・スパイスカレー
- ・ガーリックライス
- ・ピクルス
- ・スープ（オマール海老のビスク または 牛コンソメ）

9月8日（火）～販売開始

懐石料理「うかい竹亭」

山の幸を贅沢に盛り込んだ二段重の秋バージョンです。好評の手打ち蕎麦は単品でご用意しました。

秋の実りを味わう里山の懐石二段重（2人様分）

10,000円（税込）※限定40セット/日



秋が育んだ食材の魅力を最大限に引き出した懐石二段重と季節のおこわです。身が締まり味わい深い「鮎塩焼き」、風味と食感を贅沢に楽しめる「きのこおこわ」、香ばしい味噌の香りが広がる名物「朴葉焼き」。錦繡に彩られた高尾の情景を映した料理をじっくりとご堪能ください。

特製手打ち生蕎麦と塩出汁（1人様分）

1,620円（税込）※限定20セット/日



料理人が心を込めて打った、特製手打ち生蕎麦を単品でご用意しました。北海道産の蕎麦の実を一本挽きにした蕎麦粉を使用した生蕎麦は豊かな香りと上品な甘味が特徴です。たっぷりのお湯で湯がいて、こだわりの塩出汁でお召し上がりください。

【本件に関する報道関係者様からのお問合せ先】

株式会社うかい 広報 電話：03-6459-1897 お問い合わせフォーム：<https://www.ukai.co.jp/contact/press.html>

販売中（一部新メニューあり）

割烹料理「銀座 kappou ukai」

岩手県産 白金豚カツサンド

3,300円（税込）

※9月14日（月）より受け取り開始

NEW



岩手県産のブランド豚“白金豚”を使用したサンドイッチです。きめ細やかで柔らかく、脂の旨みが味わえます。自家製のピリ辛特製ソースでお召し上がりください。

鰻蒲焼きと鶏炭火焼き重

5,500円（税込）

※9月14日（月）より受け取り開始

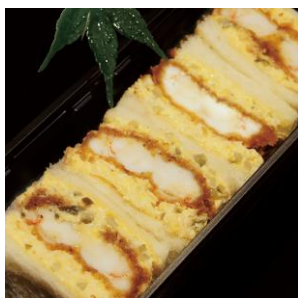
NEW



肉厚な愛知県一色産の鰻と厳選した地鶏をじっくりと丁寧に炭火焼きにしました。特製だれとふっくらと香ばしく焼きあがった食材が相性抜群の一品です。

伊勢海老カツサンド

4,320円（税込）



伊勢海老を1本贅沢に使用したサンドイッチです。ぷりっぷりの食感を楽しめるお店でも人気のメニューをお持ち帰りでご用意しました。

うかい厳選牛すき焼き重

3,880円（税込）



厳選した黒毛和牛と国産大豆と水にこだわった自家製の“うかい豆腐”のすき焼き重。特製の割り下が染み込んだ格別の美味しさです。

季節の炊き込みご飯（2合 2人様分）

4,100円～（税込）



旬の食材を使用した炊き込みご飯。※食材や価格は時期や仕入れにより異なります。ご予約はお電話もしくは店頭のみ承ります。お問合せください。

販売中

鉄板料理「六本木うかい亭」・割烹料理「六本木 kappou ukai」

◆六本木うかい亭

うかい極上牛フィレカツサンド

6,480円（税込）



厳選した黒毛和牛“うかい極上牛”のフィレ肉を贅沢に使用。伊勢原産寿雀卵をたっぷり使用したたまごサンドとご一緒にお召し上がりください。

自家製うかい極上牛ハム たまごサンド

3,990円（税込）



“うかい極上牛”のモモ肉で丁寧に作った自家製ハムと、伊勢原産寿雀卵を使ったふんわりとした濃厚な味わいのたまごサンドが味わえます。

◆六本木 kappou ukai

鰻蒲焼き寿司

5,400円（税込）※限定10個/日



愛知県一色産の肉厚な鰻をふっくら蒸し、炭火で炙り焼きにした棒寿司です。実山椒の入ったさっぱりとしたご飯が鰻を引き立てます。

手打ち蕎麦と柑橘薫る美味出汁（2人様分）

3,240円（税込）



福井県産の蕎麦の実を一本挽きにした蕎麦粉を使って、丹精を込めて手打ちした蕎麦です。こだわりの柑橘薫る塩出汁でお召し上がりください。

【本件に関する報道関係者様からのお問合せ先】

株式会社うかい 広報 電話：03-6459-1897 お問い合わせフォーム：<https://www.ukai.co.jp/contact/press.html>