

LUNCH COURSES

鮑と厳選牛のランチコース
Ukai-tei Classic Style Course
¥19,800 / per person

毛蟹 キャビア
Crab with caviar

旬魚のフリット
Fried seasonal fish

季節のスープ
Seasonal soup

鮑の岩塩蒸し
Steamed abalone

うかい厳選牛 ステーキ
Beef steak
(フィレへの変更は+¥4400)

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

旬の味覚と厳選牛のコース
Special Lunch Course
¥13,200 / per person

本日の前菜
Today's appetizer

トロ茄子の炭火焼き
Charcoal grilled eggplant

季節のスープ
Seasonal soup

太刀魚とズッキーニのソテー
Sauteed swordfish and zucchini

うかい厳選牛 ステーキ
Beef steak
(フィレへの変更は+¥4400)

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 2019.

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

毛蟹 キャビア
Crab with caviar

特大サザエとジロールのグラチネ
Turban shell and girolle mushroom gratin

初ガツオのマリネ
Marinated bonito

ホワイトアスパラガスのヴァプール
Steamed white asparagus

太刀魚とズッキーニのソテー
Sautéed swordfish and zucchini

新玉葱のスープ
Fresh onion soup

うかい極上牛サーロイン ステーキ
Supreme beef steak

※+¥4,400でフィレへご変更頂けます
It's possible to choose tenderloin with ¥4,400

お食事
Meal

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～
バロン・ド・ロスチャイルド・ブリュット
N.V. Barons de Rothschild

～白ワイン～
2021 ヴーヴレー・ル・オー・リユー・セック
2021 Vouvray le Haut Lieu Sec (Domaine Huet)

～日本酒～
酔鯨 純米吟醸
Suigei Junmai-Ginjyo

～オレンジワイン～
2019 ラ・コリーヌ・ルージュ
2019 La Colline Rouge (Marcel Deiss)

～白ワイン～
2020 サン・トールバン・ブルミエ・クリュ
2020 Saint Aubin 1er Cru V.V. (Roux Pere et Fils)

～赤ワイン～
2017 ジュヴレ・ジャンベルタン
2017 Gevrey Chambertin (George Lignier)

※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

毛蟹 キャビア
Crab with caviar

うかい極上牛 グリーンアスパラ 炭火焼き
Charcoal grilled wagyu beef and asparagus

初ガツオのマリネ
Marinated bonito

活車エビ
Japanese tiger prawn

鮑の岩塩蒸し
Steamed abalone

そうめん
Somen noodles

うかい極上牛サーロイン ステーキ
Supreme beef steak
※+¥4,400でフィレへご変更頂けます
It's possible to choose tenderloin with ¥4,400

太刀魚御飯
Steamed rice with swordfish

デザート
Dessert