

# LUNCH COURSES

## 鮑と厳選牛ランチコース

*Abalone Lunch Course*

¥ 19,800 / per person



毛蟹とキャビアの冷製

*Crab with caviar*

うかい厳選牛と旬野菜の炭火焼き

*Charcoal grilled wagu beef and Vegetables*

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*



## 旬の味覚と厳選牛ランチコース

*Seasonal 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.*

# GRAND COURSES

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

毛蟹とキャビアの冷製  
Crab with cavier

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ブール  
Steamed white asparagus

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

季節のスープ  
Seasonal 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Sコース Pairing S Course

¥19,800 /per person

～シャンパーニュ～  
2014 ボランジェ・ラ・グラン・ダネ  
2014 Bollinger la Grande Annee

～日本酒～  
IWA 5 リザーヴ  
IWA 5 Reserve

～ロゼワイン～  
2022 ロック・エンジェル  
2022 Rock Angel (Chateau d'Esclans)

～白ワイン～  
2019 フォンティエヌ・オー・ザンファン  
2019 Fontaine aux Enfants (Marc Kreydenweiss)

～白ワイン～  
2022 ファー・ニエンテ・シャルドネ・ナパ・ヴァレー  
2022 Far Niente Chardonnay Napa Valley (Far Niente)

～赤ワイン～  
2019 ティニャネッロ  
2019 Tignanello (Antinori)

※ワインの銘柄は一例です

※定番のペアリングAコース¥11,000もございます

※それぞれ60～90ml程度、お料理に併せてご用意致します

## シェフズスペシャルコース Chef's Special Course

¥38,500 /per person

毛蟹とキャビアの冷製  
Crab with cavier

うかい極上牛と旬野菜の炭火焼き  
Charcoal grilled wagyu beef and vegetables

初ガツオのマリネ  
Marinated bonito

鮑の岩塩蒸し  
Steamed abalone

オマール海老の香草焼き  
Lobster

蕎麦そうめん  
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