

LUNCH COURSES

鮑と厳選牛ランチコース

Abalone Lunch Course

¥19,800 / per person

三種魚介のマリネ・キャビア添え
Today's appetizer with caviar

愛知・一色鰻の炭火焼き
Charcoal grilled eel

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

※+¥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

旬の味覚と厳選牛ランチコース

Seasonal Lunch Course

¥13,200 / per person

三種魚介のマリネ
Today's appetizer

ズッキーニのフリット
Fried zucchini

季節のスープ
Seasonal soup

旬鮮魚のアクアパッツァ
Seasonal fish aqua pazza

うかい厳選牛ステーキ
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

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.

シェフズスペシャルコース Chef's Special Course

¥38,500 /per person

鮪とアボカドのタルタル・キャビア添え
Tuna with cavier

愛知・一色産・鰻と旬野菜の炭火焼き
Charcoal grilled eel

季節のスープ
Seasonal soup

鮑の岩塩蒸し ～特撰雲丹とご一緒に～
Abalone and sea urchin

旬鮮魚のナージュ
Seasonal fish

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

毛蟹土鍋ご飯
Steamed rice with Crab

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 アンリオ・ブリュット・ミレジメ
2014 Henriot Brut Millesime

～赤ワイン～
ソタナム I.G.P デ・コリンヌ・ロダニエンヌ・セイシュエル
Sotatum I.G.P des Collines Rhodanienne Seyssuel (Les Vins de Vienne)

～白ワイン～
2012 ラ・クラルテ・ド・オー・ブリオン・ブラン
2012 La Clarte de Haut Brion Blanc (Pessac Leognan)

～日本酒～
獺祭Blue Type50
Dassai Blue Type50

～赤ワイン～
2020 サッシカイア
2020 Sassicaia (Tenuta San Guido)

※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

六本木うかい亭コース Roppongi Ukai-tei Course

¥33,000 /per person

鮪とアボカドのタルタル・キャビア添え
Tuna with cavier

鱈のフリット
Garfish frit

鮑そうめん
Somen noodles with abalone

オマール海老の胡椒焼き
Grilled lobster

旬鮮魚のナージュ
Seasonal fish

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

牛しぐれ煮ご飯
Simmered beef with rice

デザート
Dessert