

LUNCH COURSES

鮑と厳選牛ランチコース

Abalone Lunch Course

¥19,800 / per person



雲丹と翡翠茄子のジュレ
Sea Urchin & Eggplant

黒毛和牛のラグー
Stewed Beef

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

ガーリックライス
Garlic Fried Rice

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.

旬の味覚と厳選牛ランチコース

Seasonal Lunch Course

¥13,200 / per person



初カツオのたたき
Seared Bonito

春キャベツと黒毛和牛のパテ
Spring Cabbage & Beef Pate

季節のスープ
Seasonal Soup

舌平目のムニエル
Meuniere of Red Tonguesole

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

ガーリックライス
Garlic Fried Rice

デザート
Dessert



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6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 2024.

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.

六本木スペシャルコース Roppongi Special Course

¥38,500 /per person

紫雲丹とキャビアの冷製
Sea Urchin & Caviar

丸茄子とフォアグラのロースト
Eggplant & Foie Gras

カツオのたたき
Seared Bonito

甘鯛 生姜の香り
Tilefish Flavored Ginger

季節の冷製スープ
Seasonal Cold Soup

鮑の岩塩蒸し
Steamed Abalone

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

¥25,300 /per person

～シャンパーニュ～
2015 ドン・ペリニョン
2015 Dom Perignon

～白ワイン～
2016 リヨン・ド・パタイエ
2016 Lions de Batailley (Pauillac)

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

～白ワイン～
2018 シャサーニュ・モンラッシェ・レ・ショーマ
2018 Chassagne Montrachet 1er Cru les Chaumees (Cellier aux Moines)

～日本酒～
十四代 吟撰
Juuyondai

～赤ワイン～
2020 サッシカイア
2020 Sassicaia

※ワインの銘柄は一例です

※定番のペアリングAコース¥13,200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

旬貝のジュレ キャビア添え
Seasonal Shellfish & Caviar

穴子のフリット
Conger Eel Fritters

カツオのたたき
Seared Bonito

季節の冷製スープ
Seasonal Cold Soup

ホワイトアスパラガス
White Asparagus

オマール海老の香草焼き
Grilled Lobster

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

※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。※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。※当店で使用しているお米は、全て令和6年度の国産米を使用しております。

※A 10% service charge will be added to the 10% tax-included charge listed above. ※Ingredients are subject to change based on weather condition. ※All the rice we use at Roppongi Ukai-tei come from Japan and produced in 2024.

【平日・4名様以上限定】
ステーキディナーコース
Steak Dinner Course
¥ 27,500 / *per person*

アミューズ
Amuse

料理長お薦めの前菜
Today's Appetizer

季節のスープ
Soup

オマール海老のヴァプール
Steamed Lobster

※ + ¥3,300 で鮑の岩塩蒸しにご変更頂けます
It's possible to choose Abalone with ¥3,300

うかい極上牛2種食べ比べ(フィレ&サーロイン)
Supreme Beef Steak (Tenderloin & Sirloin)

ガーリックライス
Garlic Fried Rice

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6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 2024.