

# LUNCH COURSES

## 鮑と厳選牛ランチコース

### *Abalone Lunch Course*

¥19,800 / per person



雲丹とキャビアのジュレ  
*Sea Urchin & Caviar*

オマール海老のグリエ  
*Grilled Lobster*

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(13%)を賜ります。  
*13% 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



初夏の貝と野菜のジュレ  
*Seasonal Shellfish & Vegetables*

初カツオのたたき  
*Seared Bonito*

季節のスープ  
*Seasonal Soup*

イサキのボワレ  
*Grunt*

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 & Cavier

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 & Cavier

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

イサキのボワレ  
Grunt

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(13%)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。

※13% 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(13%)を賜ります。  
*13% 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.*