

LUNCH COURSES

鮑と厳選牛ランチコース

Abalone Lunch Course

¥19,800 / per person



夏の彩り 〜 鰯・白イカ・ガラ海老〜
Seasonal Assortment Appetizer

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。
A 10% service charge will be added to the 13% 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



白イカと夏野菜のジュレ
Squid & Summer Vegetables

トロ茄子のロースト
Roasted Eggplant

季節のスープ
Seasonal Soup

尾長鯛のマリニエール
Sea Bream

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

毛蟹とキャビアの冷製
Hairy Crab & Cavier

黒毛和牛タンの炭火焼き
Chacoal-Grilled Beef Tongue

虎魚のヴァプール
Steamed Stonefish

とうもろこしのスープ
Sweet Corn Soup

鮑の岩塩蒸し 雲丹ソース
Steamed Abalone & Sea Urchin

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

タスマニア産黒トリュフご飯
Clay-Pot-Rice With Black Truffle

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

～赤ワイン～
2018 ジュヴレ・シャンベルタン
2018 Gevray Chambertin (Frederic Magnien)

～日本酒～
十四代 中取り超極
Juuyondai

～白ワイン～
2021 カ・マルカンダ・ヴィスタマーレ
2021 Ca'Marcanda Vistamare (Ca'Marcanda)

～赤ワイン～
オーヴァチャー
Overture (Opus One Winery)

※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

夏の彩り ～鱈・白イカ・ガラ海老～
Seasonal Assortment Appetizer

特大サザエのグラチネ
Turban-shell Gratin

オマール海老の胡椒焼き
Grilled Lobster

とうもろこしのスープ
Sweet Corn Soup

虎魚のヴァプール
Steamed Stonefish

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。

※A 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.