

LUNCH COURSES

鮑と厳選牛ランチコース

Abalone Lunch Course

¥ 19,800 / per person

新しいくらと毛蟹の冷製
Salmon Roe & Hairy Crab

下仁田葱と黒毛和牛の炭火焼き
Shimonita Onion & Grilled 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

旬の味覚と厳選牛ランチコース

Seasonal Lunch Course

¥ 13,200 / per person

寒鰯のマリネ
Marinated Yellowtail

カリフラワーのロースト
Roasted Cauliflower

季節のスープ
Seasonal Soup

鮫鰯のムニエル
Monkfish

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.

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.

シェフズスペシャルコース Chef's Special Course

¥38,500 /per person

伊勢海老のシトロネ キャビア添え
Spiny Lobster & Cavier

下仁田葱と牛タンの炭火焼き
Shimonita Onion & Beef Tongue

栗のポタージュ
Chestnut Potage

寒鰯のマリネ
Marinated Yellowtail

鮑の岩塩蒸し 香茸のベリグー風
Steamed Abalone

甘鯛のナージュ
Tailfish

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

季節の土鍋ご飯
Clay Pot Rice Of Season

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～
ビルカール・サルモン・ブリュット・ロゼ
Billcart Salmon Brut Rose

～赤ワイン～
2016 リヨン・ド・バタイユ
2016 Lions de Batailley (Poillac)

～日本酒～
十四代 純米大吟醸
Juyondai

～白ワイン～
2021 キスラー・ノワゼッティエール・シャルドネ
2021 Kistler Noisetier Chardonnay (Kistler Vineyard)

～白ワイン～
2019 ブラン・ド・プリウーレ・リシーズ
2019 Blanc de Priure Lichine (Bordeaux)

～赤ワイン～
2021 ティニャネッロ
2021 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

六本木うかい亭コース Roppongi Ukai-tei Course

¥33,000 /per person

新しくらと毛蟹の冷製
Salmon Roe & Hairy Crab

カリフラワーのロースト フォアグラ添え
Cauliflower & Foie Gras

栗のポタージュ
Chestnut Potage

寒鰯のマリネ
Marinated Yellowtail

オマール海老の胡桃焼き
Grilled Lobster

紅葉鯛のヴァブール
Sea Bream

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

ガーリックライス
Garlic Fried Rice

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.