

LUNCH COURSES

鮑と厳選牛ランチコース

Abalone Lunch Course

¥19,800 / per person



スモークサーモンとキャビアの冷製

Smoked Salmon with Cavier

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

タスマニアサーモンのフюме キャビアと共に
Smoked Salmon with Cavier

蛤のヴァブールと天豆のフリット
Steamed Clam

鯖のミキュー 西京味噌のサヴァイヨン
Grilled Spanish Mackerel

黒毛和牛と春野菜のポトフ
Pat-au-few

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

釜炊きしらすご飯
Clay Pot Rice & Whitebait

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
Billecart Salmon Brut Rose

～白ワイン～
2022 グリュナー・ヴェルトリーナー・フェーダーシュピール・リード・コルミッツ
2022 Gruner Veltliner Federspiel Ried Kollmitz (Wachau)

～日本酒～
貴醸酒
Kijousyu

～赤ワイン～
2016 リオン・ド・パタイエ
2016 Lions de Batailley (Pauillac)

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

～赤ワイン～
2013 ヴォルネイ・クロ・ド・ディニャック
2013 Volnay 1er Cru Clos d'Audignac (Pousse d'Or)

※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

桜鯛とキャビアの冷製
Sea Bream & Cavier

蛤のヴァブールと天豆のフリット
Steamed Clam

才巻海老の炭火焼き
Charcoal Grilled Shrimp

ホワイトアスパラガス モリユ茸のソース
White Asparagus

活メ鮎並のボワレ 木の芽の香り
Sauteed Greenling

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

釜炊きしらすご飯
Clay Pot Rice & Whitebait

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.