

LUNCH COURSES

鮑と厳選牛ランチコース

Abalone Lunch Course

¥ 19,800 / per person

本日のキャビア料理
Cavier appetizer

鴨とフォアグラのポワレ
Duck and foie gras poeler

季節のスープ
Seasonal soup

鮑の岩塩蒸し
Steamed abalone

※ご希望でオマール海老の香草焼きにご変更頂けます
It's possible to change abalone to lobster

うかい厳選牛 ステーキ
Selected 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

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に
Coffee or tea with baked confectionery

旬の味覚と厳選牛ランチコース

Seasonal Lunch Course

¥ 13,200 / per person

本日の前菜
Today's appetizer

小ヤリイカのグリエ
Grilled squid

季節のスープ
Seasonal soup

ホワイトアスパラガスのヴァプール
Steamed white asparagus

うかい厳選牛 ステーキ
Selected 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

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に
Coffee or tea with baked confectionery

ランチコース(平日のみ)

Lunch Course(weekdays only)

¥ 9,900 / per person

小ヤリイカのグリエ
Grilled squid

季節のスープ
Seasonal soup

ホワイトアスパラガスのヴァプール
Steamed white asparagus

うかい亭厳選牛もも肉 ポワレ
Round beef poeler

お食事
Meal

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に
Coffee or tea with baked confectionery

※こちらのコースは3/31までのご提供となります

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5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 2022.

COURSES MENUS

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.

六本木うかい亭コース Roppongi Ukai-tei Course

¥33,000 /per person

自家製スモークサーモン キャビア添え
Smoked salmon with cavier

鴨とフォアグラのポワレ
Duck and foie gras poeler

季節のスープ
Seasonal soup

ホワイトアスパラガスのヴァプール
Steamed white asparagus

オマール海老の香草焼き
Herb bread crumbs 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

ガーリックライス
Garlic rice

デザート
Dessert

ソムリエお薦め ペアリングAコース Pairing A Course

¥11,000 /per person

～シャンパーニュ～
バロン・ド・ロスチャイルド・ブリュット
N.V. Barons de Rothschild

～白ワイン～
2018 リースリング・ロッシュ・グラニティック
2018 Riesling Roche Granitique (Zind Hunbrecht)

～日本酒～
来福 さくら 純米生原酒
Raifuku SAKURA Junmai-namagenshu

～赤ワイン～
2016 リオン・ド・バタイェ
2016 Lions de Bataille (Pauillac)

～白ワイン～
2020 ラドワ・ル・クル・ド・ルジェ
2020 Ladoix le Clou d'Orge (Louis Jadot)

～赤ワイン～
2017 ジュヴレ・シャンベルタン
2017 Gevrey Chambertin (George Lignier)

※ワインの銘柄は一例です
※希少なプレステージワインをお楽しみ頂ける
ペアリングSコース¥19,800もございます

シェフズスペシャルコース Chef's Special Course

¥38,500 /per person

自家製スモークサーモン キャビア添え
Marinated salmon with cavier

穴子のフリット
Conger eel fritto

サヨリのマリネ
Maeinade halfbeak

うかい極上牛サーロイン ステーキ
Supreme beef steak

オマール海老のビスク
Lobster bisque soup

鮑の岩塩蒸し 海藻バターソース
Steamed abalone, seaweed butter sauce

桜そうめん
Somen noodles

うかい極上牛ランプのたたき
Roasted supreme beef

※+¥4,400でフィレへご変更頂けます
It's possible to choose tenderloin with ¥4,400

鯛御飯
Sea bream 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5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 2022.