

LUNCH COURSES

鮑と厳選牛ランチコース

Abalone Lunch Course

¥ 19,800 / per person



毛蟹とキャビアの冷製

Crab with caviar

うかい厳選牛と旬野菜の炭火焼き

Charcoal grilled wagu beef and Vegetables

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

(フィレへの変更は+¥4400)

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

トロ茄子の炭火焼き

Charcoal grilled eggplant

季節のスープ

Seasonal soup

太刀魚とズッキーニのソテー

Sauteed swordfish and zucchini

うかい厳選牛ステーキ

Beef steak

(フィレへの変更は+¥4400)

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



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 2019.

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.

六本木うかい亭コース Roppongi Ukai-tei Course

¥33,000 /per person

毛蟹とキャビアの冷製
Crab with cavier

特大サザエとジロールのグラチネ
Turban shell and girolle mushroom gratin

初ガツオのマリネ
Marinated bonito

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

太刀魚とズッキーニのソテー
Sauteed swordfish and zucchini

季節のスープ
Seasonal soup

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

¥19,800 /per person

～シャンパーニュ～
2014 ボランジェ・ラ・グラン・ダネ
2014 Bollinger la Grande Annee

～日本酒～
IWA 5 リザーヴ
IWA 5 Reserve

～ロゼワイン～
2022 ロック・エンジェル
2022 Rock Angel (Chateau d'Esclans)

～白ワイン～
2019 フォンテーヌ・オー・ザンファン
2019 Fontaine aux Enfants (Marc Kreydenweiss)

～白ワイン～
2022 ファー・ニエンテ・シャルドネ・ナパ・ヴァレー
2022 Far Niente Chardonnay Napa Valley (Far Niente)

～赤ワイン～
2019 ティニャネッロ
2019 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

シェフズスペシャルコース Chef's Special Course

¥38,500 /per person

毛蟹とキャビアの冷製
Crab with cavier

うかい極上牛と旬野菜の炭火焼き
Charcoal grilled wagyu beef and vegetables

初ガツオのマリネ
Marinated bonito

鮑の岩塩蒸し
Steamed abalone

オマール海老の香草焼き
Lobster

蕎麦そうめん
Somen noodles

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

太刀魚御飯
Steamed rice with swordfish

デザート
Dessert