

LUNCH COURSES

鮑と厳選牛ランチコース

Abalone Lunch Course

¥19,800 / per person



新しくらと毛蟹の冷製
Hairy Crab & Salmon Roe

ジャンボマッシュルームと牛タンのラグー
Jumbo Mushroom & Beef Tongue Ragout

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

お食事
Meal

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



戻り鯉のたたきと九条葱
Bonito & Kujo Green Onion

加賀蓮根のフリット 新銀杏の香り
Fried Lotus Root

季節のスープ
Seasonal Soup

紅葉鯛と木の子のナージュ
Sea Bream & Mushrooms

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

お食事
Meal

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 2023.

Dinner Courses

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 & Caviar

帆立貝と松茸のサラダ仕立て
Scallops & Matsutake Mushrooms

栗のスープ
Chestnut Soup

戻り鰹のたたきと九条葱
Bonito & Kujo Green Onion

鮑の岩塩蒸し 香茸のペリグー風
Steamed Abalone

甘鯛のナージュ
Tilefish

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

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.

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

北寄貝と秋野菜の炭火焼き
Charcoal Grilled Surf Clam & Vegetables

栗のスープ
Chestnut Soup

戻り鰹のたたきと九条葱
Bonito & Kujo Green Onion

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

季節の土鍋ご飯
Clay Pot Rice Of Season

デザート
Dessert

天候・入荷状況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 & market 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 2023.