

# 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  
*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*



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



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*

鮫鱈のムニエル  
*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*



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

寒鯛のマリネ  
Marinated Yellowtail

鮑の岩塩蒸し 香茸のペリグー風  
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・バタイエ  
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・リシーヌ  
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

寒鯛のマリネ  
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.