

COURSES MENUS

年末特別コース

Holiday Season Course

¥38,500 / per person



香箱蟹とキャビアの冷製
Female Snow Crab & Caviar

鴨と下仁田ネギの炭火焼き
Charcoal Grilled Duck & Shimonita Onion

聖護院蕪のロースト～黒トリュフの香り～
Roasted Turnips Flavored Black Truffle

寒平目のマリネ
Marinated Seasonal Flounder

鮑の岩塩蒸し 柚子味噌のソース
Steamed Abalone Yuzu-Miso Sauce

赤座海老のミキューイとビスク
Red Shrimp

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

♂の逸品
Meal

デザート
Dessert

※コース内容は一例です。当日の仕入れによって
内容が変更となる場合がございます。



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.