

# LUNCH COURSES

## 鮑と厳選牛ランチコース

### *Abalone Lunch Course*

¥19,800 / per person



アオリイカとキャビアの冷製  
*Bigfin Reef Squid & Caviar*

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*



## 旬の味覚と厳選牛ランチコース

### *Seasonal Lunch Course*

¥13,200 / per person



寒平目のマリネ  
*Marinated Seasonal Flounder*

玉葱と牛タンのラゲー  
*Stewed Beef Tongue & Onion*

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*



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.*

# 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

アオリイカ キャビア添え  
Bigfin Reef Squid & Caviar

タラバ蟹の炭火焼き  
Charcoal Grilled King Crab

鯛のヴァブール ふきのとうの香り  
Steamed Sea Bream

北寄貝のカッペリーニ  
Pasta With Surf Clam

早堀り筍  
Early Harvested Bamboo Shoot

鮑岩塩蒸し  
Steamed Abalone

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

黒トリュフ土鍋ご飯と肉巻き牛蒡  
Pot Steamed Rice With Black Truffles

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～  
ゴッセ・グラン・レゼルヴ  
Gosset Grand Reserve

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

～白ワイン～  
2021 ブランド・プリウーレ・リシーヌ  
2021 Blanc de Priure Lichine (Bordeaux)

～日本酒～  
IWA 5  
IWA 5

～白ワイン～  
2020 ビュリニー・モンラッシュ・レ・ルフェール  
2020 Puligny Montrachet 1er Cru les Referts (Louis Jadot)

～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

アオリイカ キャビア添え  
Bigfin Reef Squid & Caviar

黒毛和牛のフリット  
Beef Fritters

白ミル貝の炭火焼き 山菜のガルグイユ  
Charcoal Grilled Geoduck Clam

白子のムニエルとオレンジ白菜のパピヨット  
Soft Roe & Chinese Cabbage

タラバ蟹のヴァブール ゆずの香り  
King Crab With The Aroma Of Yuzu

うかい極上牛サーロイン スターキ  
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.