

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

ホワイトアスパラガスとオマール海老のグリユ
White Asparagus & Grilled Lobster

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



真鯛のマリネ
Marinated Sea Bream

もものすけ蕪のフリット
Turnip Fritters

季節のスープ
Seasonal Soup

イトヨリのマリエール
Golden Threadfin Bream

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

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

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 ピュリニー・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 & Cavier

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.