

LUNCH COURSES

ランチタイム限定鮑と特選牛コース

Abalone&Steak Course

¥ 19,800 / per person

季節の前菜
Seasonal appetizer

料理長おすすめの逸品
Chef's recommended

蕪 コンソメ
Turnip consomme soup

鮑 岩塩蒸し
Abalone

うかい特選牛 ステーキ
Beef steak

お食事
Meal

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に
Coffee or tea with baked confectionery

スペシャルランチコース

Special Lunch Course

¥ 13,200 / per person

季節の前菜
Seasonal appetizer

料理長おすすめの逸品
Chef's recommended

蕪 コンソメ
Turnip consomme soup

真鯛 ゆり根
Sea bream

うかい特選牛 ステーキ
Beef steak

お食事
Meal

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に
Coffee or tea with baked confectionery

ランチコース

Lunch Course

¥ 9,900 / per person

季節の前菜
Seasonal appetizer

蕪 コンソメ
Turnip consomme soup

京芋 柚子の香り
Seasonal taro

うかい特選牛 ステーキ
Beef steak

お食事
Meal

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶 小菓子と共に
Coffee or tea with baked confectionery

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、全て令和元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 2019.