

# 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*

栗 スープ

*Chestnuts 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*

栗 スープ

*Chestnuts soup*

旬の鉄板魚介料理

*Seasonal seafood*

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*

栗 スープ

*Chestnuts soup*

舞茸 銀杏

*Maitake mushroom*

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.*