

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

玉蜀黍 3種のバリエーション

Corn Variation

本日の前菜

Today's appetizer

フォアグラのソテー

Foie gras

冷製トマトパスタ

Tomato pasta

鮑の岩塩蒸し

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

玉蜀黍 3種のバリエーション

Corn Variation

本日の前菜

Today's appetizer

ぜんな蛤 花ズッキーニ

Clam, zucchini

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

4周年記念・特別ランチコース

4th Anniv. Lunch Course

¥ 9,900 / per person

本日の前菜

Today's appetizer

丸茄子ロースト ポロネーゼ

Eggplant, bolognese

季節のスープ

Seasonal soup

うかい特選牛ランブ 山椒焼き

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.