## LUNCH COURSES

## ランチタイム限定 鮑とうかい特選牛コース

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

> 季節のスープ Seasonal soup

旬の鉄板魚介料理 Seasonal fish dishes

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

> 本日の前菜 Today's appetizer

丸茄子ロースト ボロネーゼ Eggplant, bolognese

季節のスープ Seasonal soup

うかい特選牛ランプ 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 oreder 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.