

# 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

夏野菜 4種のオードブル  
*Seasonal vegetables dishes*

フォアグラのソテー  
*Foie gras*

季節のスープ  
*Seasonal soup*

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

夏野菜 4種のオードブル  
*Seasonal vegetables dishes*

若鮎フリット 手打ちパスタ  
*Sweetfish pasta*

季節のスープ  
*Seasonal 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

本日の前菜  
*Today's appetizer*

季節のスープ  
*Seasonal soup*

ズッキーニ ジロール茸  
*Zucchini, seasonal mushrooms*

うかい特選牛ランプ 胡椒焼き  
*Beef steak*

黒毛和牛のボロネーゼ  
*Bolognese pasta*

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.*