

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

キャビア セイコガニ
Caviar, crab

フォアグラのソテー
Foie gras

栗のスープ
Chestnuts soup

鮑の岩塩蒸し
Abalone

うかい特選牛 ステーキ
Beef steak

ガーリックライス
Fried garlic rice

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

本日の前菜
Today's appetizer

黒毛和牛のリガトーニ
Wagyu beef pasta

栗のスープ
Chestnuts soup

旬の鉄板魚介料理
Seasonal seafood

うかい特選牛 ステーキ
Beef steak

ガーリックライス
Fried garlic rice

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

黒毛和牛のリガトーニ
Wagyu beef pasta

蛤とポロ葱
Clam, leek

うかい特選牛モモ ステーキ
Beef steak

ガーリックライス
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.