

# 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*

天豆 冷製スープ  
*Cold broad beans 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*

天豆 冷製スープ  
*Cold broad beans 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*

## 六本木うかい亭 3周年記念 特別ランチコース

### *3rd Anniversary Lunch Course*

¥9,900 / per person

季節の前菜  
*Seasonal appetizer*

オマール海老 ガスパチョ  
*Gaspacho*

京都産 丸茄子  
*Eggplant*

うかい特選牛 ステーキ  
*Beef steak*

熟成バルミジャーノ リゾット  
*Risotto*

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.*