

7th Anniversary

ロゼシャンパーニュと楽しむ贅沢キャビアランチ

Special Caviar Lunch Course

¥25,300 / per person



たっぷりキャビアと鮮魚のタルタル
～ロゼ・シャンパーニュとのマリアージュ～
Plentry of Caviar & Rose Champagne

フォアグラのソテー
Sauted Foie Gras

カラスミのパスタ
Pasta, Seaved with 'Japanese Botargo'

オマール海老のヴァブール
Steamed Lobster

うかい厳選牛のポワレ 早掘りの筍と
Beef Steak & Bamboo Shoot

※+¥4,400でフィレへご変更頂けます
It's possible to choose tenderloin with ¥4,400

めの逸品
Meal

デザート
Dessert

※こちらの料金にはグラス・ロゼシャンパーニュ1杯が含まれております。
(ノンアルコールでもご用意可能です)



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6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 2024.