

LUNCH COURSES

鮑と厳選牛ランチコース

Abalone Lunch Course

¥19,800 / per person



スモークサーモンとキャビアの冷製

Smoked Salmon with Cavier

黒毛和牛のラグー

Stewed Beef

季節のスープ

Seasonal Soup

鮑の岩塩蒸し

Steamed Abalone

うかい厳選牛ステーキ

Beef Steak

※+¥4,400でフィレへご変更頂けます

It's possible to choose tenderloin with ¥4,400

ガーリックライス

Garlic Fried Rice

デザート

Dessert



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.

旬の味覚と厳選牛ランチコース

Seasonal Lunch Course

¥13,200 / per person



初カツオのたたき

Seared Bonito

春キャベツと黒毛和牛のパテ

Spring Cabbage & Beef Pate

季節のスープ

Seasonal Soup

舌平目のムニエル

Meuniere of Red Tonguesole

うかい厳選牛ステーキ

Beef Steak

※+¥4,400でフィレへご変更頂けます

It's possible to choose tenderloin with ¥4,400

ガーリックライス

Garlic Fried Rice

デザート

Dessert



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.