Roppongi Ukai-tei Limited Special Course

塊肉の醍醐味を味わう特別コース *¥33,000 / per person*

厳選オシェトラ・キャビアをドンペリニョンとご一緒に Ochettra caviar (Serve with glass Dom Perignon)

> 料理長おすすめの旬野菜 Seasonal Vegetables

蒸したての特大オマール海老 Steamed lobster

塊で焼き上げる特選牛トマホークステーキを皆様で Ukai selected tomahawk steeak

> 秋トリュフ薫るリゾット Autumn truffe 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

こちらのコースは4名様からのご用意となります。 This course menu will be prepared for 4 people or more.

当店で使用しているお米は、全て令和元年度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.

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.