## LUNCH COURSES

#### うかい亭クラシックコース

Ukai-tei Classic Style Course ¥ 19,800 / per person

本日のキャビア料理

Today's appetizer with caviar

フォアグラのソテー リンゴのソース Sauteed foie gras, apple sauce

> 季節のスープ Seasonal soup

鮑の岩塩蒸し Abalone

**うかい特選牛 ステーキ Beef steak**(フィレへの変更は+¥4400)

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

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 oreder 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.

## 旬の味覚と特選牛のコース

Special Lunch Course ¥ 13,200 / per person

> 本日の前菜 Today's appetizer

タラとじゃがいものグラチネ Cod and potate gratin

> 季節のスープ Seasonal soup

平鱸のソテー マリニエールソース Sauteed seebass

**うかい特選牛 ステーキ Beef steak**(フィレへの変更は+¥4400)

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

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.

# **COURSES MENUS**

### シェフおまかせコース

Chef's Special Course ¥ 38,500 / per person

季節のキャビア料理 Caviar appetizer

天然鴨と下仁田ネギの炭火焼き Charcoal grilled duck with leek

黒トリュフのスープ 海老芋のフリット Fried shrimp-shaped taro variety

天然鯛とカラスミのマリネ Marinated sea beram

うかい極上牛サーロイン ステーキ Supreme beef steak (フィレへの変更は+¥4400)

金目鯛のナージュ

Grilled goldwn sea bream with cram stock

タラバガニのヴァプール Steamed crah

> すき焼き Sukiyaki

デザート

Dessert

※コース内容は一例です。当日の仕入れによって 内容が変更となる場合がございます。

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 oreder 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3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 2021.