

# LUNCH COURSES

## 鮑と厳選牛ランチコース

### *Abalone Lunch Course*

¥19,800 / per person



香箱蟹のジュレ  
*Female Snow Crab Jelly*

下仁田葱と黒毛和牛の炭火焼き  
*Shimonita Onion & Grilled 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



寒平目のマリネ  
*Marinated Seasonal Flounder*

玉葱と牛タンのラグー  
*Stewed Beef Tongue & Onion*

季節のスープ  
*Seasonal Soup*

鮫鱈のムニエル  
*Monkfish*

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.*