

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.