

若竹 wakatake

牛肉と鮮魚を愉しめる
初めてのお客様にお勧めのコース

前菜三種盛り合わせ

季節のスープ

鱈のポワレ
ルネサンストマトとエシャロット
オカヒジキ

ローストビーフ
グレイビーソース

デザート二種盛り合わせ

食後のお飲み物

お茶菓子

和牛ランプ	+ 880円
和牛フィレ	+ 2,750円
銘柄牛フィレ	+ 4,950円
デザート 1種追加	+ 330円

5,500円（税込み）

露草 tsuyukusa

和牛ランプと旬の食材をバランス良く
ちりばめた季節コース

先付け

前菜三種盛り合わせ

季節のスープ

ソフトシェルクラブのフリット
スパイシートマトソース

お口休め

和牛ランプステーキ
シャリアピンソース

デザート二種盛り合わせ

食後のお飲み物

お茶菓子

和牛フィレ	+ 1,650円
銘柄牛フィレ	+ 3,850円
デザート 1種追加	+ 330円

8,800円（税込み）

紅梅 koubai

和牛フィレ肉と厳選素材を使った
シェフスペシャルコース



先付け

前菜三種盛り合わせ

久右衛門邸特製
オニオンスープ

鮎のコンフィ
山椒のレリッシュ
摘果メロンのガーリックソテー

お口休め

和牛フィレステーキ
トリュフソース

デザート三種盛り合わせ

食後のお飲み物

お茶菓子



肉 銘柄牛フィレ + 2,200円

13,200円（税込み）

紫陽花 ajisai

平日限定 牛フィレステーキと
デザート3種類のコース



前菜三種盛り合わせ

季節のスープ

鱈のポワレ
ルネサンストマトとエシャロット
オカヒジキ

牛フィレステーキ
グレイビーソース

デザート三種盛り合わせ

食後のお飲み物

お茶菓子



6,600円（税込み）

記念日ランチ

露草のコースに
メッセージプレートと2ドリンク



先付け

前菜三種盛り合わせ

季節のスープ

ソフトシェルクラブのフリット
スパイシートマトソース

お口休め

和牛ランプステーキ
シャリアピンソース

デザート二種盛り合わせ

食後のお飲み物

お茶菓子



肉 和牛フィレ	+ 1,650円
銘柄牛フィレ	+ 3,850円
デザート 1種追加	+ 330円

10,000円（税込み）

お子様プレート

Kids Plate



スープ

メインプレート

ミニ 和牛ハンバーグ

天使エビのフライ

フライドチキン

フライドポテト

ナポリタン

サラダ

ミルクパン

バニラアイス



2,750円（税込み）

仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合もございます。
当日のアップグレードはお受けできない場合がございます。予めご了承くださいませ。



～送迎バスの手配について～

有料送迎バスをご用命のお客様はお電話でお問合せくださいませ。

ランチタイムは20名様以上でバス代込みのプランもご用意しております。

こちらもお気軽にお問合せくださいませ。

(手配に1週間ほどお時間がかかります。お早目のご連絡お願いいたします。)