



久右衛門邸

KYUEMONTI

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3種類盛り合わせ

Assorted Appetizer Plate (3 Varieties)

南瓜のポタージュ
リコッタチーズ ミニョネット
Pumpkin Potage with Ricotta Cheese and
Mignonette

秋鮭のポワレ ほうれん草のソテー
キノコのホワイトソース
Pan-Seared Autumn Salmon, Spinach Sauté,
Mushroom White Sauce

ローストビーフ
グレイビーソース

Roast Beef with Gravy Sauce

デザート2種類盛り合わせ
Todays Dessert

食後のお飲み物
Caffe and

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

Amuse-bouche

前菜3種類盛り合わせ

Assorted Appetizer Plate (3 Varieties)

南瓜のポタージュ
リコッタチーズ ミニョネット
Pumpkin Potage with Ricotta Cheese and Mignonette

天使海老のパンチュエッタ巻き
レンズマメの煮込み
Pancetta-Wrapped Angel Shrimp
with Stewed Lentils

お口休め

Granité

和牛ランプ シャリアピンソース
Wagyu Rump Steak with
Chaliapin Onion Sauce

デザート2種類盛り合わせ
Todays Dessert

食後のお飲み物
Caffe and

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

Amuse-bouche

前菜3種類盛り合わせ

Assorted Appetizer Plate (3 Varieties)

久右衛門邸特製オニオンスープ

Signature Onion Soup of Kyuemon-tei

金目鯛 ムール貝 ブイヤベース

Bouillabaisse with Kinmedai (Golden Eye Snapper)
and Mussels

お口休め

Granité

和牛フィレ肉
トリュフソース

Wagyu Tenderloin with Truffle Sauce

デザート3種類盛り合わせ

Today's Dessert

食後のお飲み物

Caffe and

肉 銘柄牛フィレ + 2,200円

13,200円 (税込み)

里山 satoyama

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3種類盛り合わせ

Assorted Appetizer Plate (3 Varieties)

南瓜のポタージュ
リコッタチーズ ミニョネット
Pumpkin Potage with Ricotta Cheese and
Mignonette

秋鮭のポワレ ほうれん草のソテー
キノコのホワイトソース

Pan-Seared Autumn Salmon, Spinach Sauté,
Mushroom White Sauce

ローストビーフ
グレイビーソース

Beef fillet with Gravy Sauce

デザート3種類盛り合わせ

Today's Dessert

食後のお飲み物

Caffe and

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

Amuse-bouche

前菜3種類盛り合わせ

Assorted Appetizer Plate (3 Varieties)

南瓜のポタージュ
リコッタチーズ ミニョネット

Pumpkin Potage with Ricotta Cheese and Mignonette

天使海老のパンチェッタ巻き
レンズマメの煮込み

Pancetta-Wrapped Angel Shrimp
with Stewed Lentils

お口休め

Granité

和牛ランプ シャリアピンソース

Wagyu Rump Steak with
Chaliapin Onion Sauce

デザート2種類盛り合わせ

Today's Dessert and...

食後のお飲み物

Caffe and

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

Soup

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

Mini Wagyu Hamburg steak

Fried Engel shrimp

French Fry

Fried Chicken

Neapolitan Spaghetti

Salad

ミルクパン

Milk Bread

バニラアイス

vanilla flavor icecream

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。)