



久右衛門邸

KYUEMONTETI

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)

ひよこ豆のポタージュ
フランス産チョリソー

Chickpea potage with French chorizo

鱈のポワレ ドライトマトと
ほうれん草の焦がしバターソース
白菜のサラダ

Pan-fried cod, sun-dried tomato and
spinach in a burnt butter sauce,
and Chinese cabbage salad

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

Today's Dessert

食後の飲み物

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)

ひよこ豆のポタージュ
フランス産チョリソー

Chickpea potage with French chorizo

天使の海老と帆立のソテー
ヘーゼルナッツソース 南瓜のブルーテ

Sautéed angel shrimp and scallops
with hazelnut sauce and pumpkin velouté

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

食後の飲み物

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

平目の白ワイン蒸し
ヴァンジョーヌソース
アンディーブのブレゼ

Steamed flounder in white wine with vin jaune sauce
and braised endive

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)

ひよこ豆のポタージュ
フランス産チョリソー

Chickpea potage with French chorizo

鱈のポワレ ドライトマトと
ほうれん草の焦がしバターソース
白菜のサラダ

Pan-fried cod, sun-dried tomato and spinach
in a burnt butter sauce,
and Chinese cabbage salad

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)

ひよこ豆のポタージュ
フランス産チョリソー

Chickpea potage with French chorizo

天使の海老と帆立のソテー
ヘーゼルナッツソース
南瓜のブルーテ

Sautéed angel shrimp and scallops
with hazelnut sauce and pumpkin velouté

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

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

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）

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。)

～お食い初め、七五三 などについて～

専用のコースは設けておりませんが、尾頭付きの鯛など
ご用意出来る物もございますので、お気軽にお問合せくださいませ。