



又右衛門邸

K Y U E M O N T E I

# 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 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)

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 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

## 平目の白ワイン蒸し ヴァンジョーヌソース アンディープのブレゼ

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

Todays Dessert

## 食後のお飲み物

Caffe and



# 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

Todays 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)

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

Todays 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





## ～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ひいたします。)

## ～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。