



又右衛門邸

K Y U E M O N T E I

() =4/1以降の金額

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(1000)
和牛フィレ + 2,750円(2800)
銘柄牛フィレ + 4,950円(5000)
デザート 1種追加 + 330円(350)

5,500円【税込み】(6000)

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

天使の海老のソテー
ヘーゼルナッツソース南瓜のブルーテ
Sautéed angel shrimp
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(1800)
銘柄牛フィレ + 3,850円(4000)
デザート 1種追加 + 330円(350)

8,800円【税込み】(9900)

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

国産牛フィレ肉
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(2300)

13,200円【税込み】
(14300)

6,600円【税込み】

(7000)

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

天使の海老のソテー
ヘーゼルナッツソース
南瓜のブルーテ

Sautéed angel shrimp
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(1800)
銘柄牛フィレ + 3,850円(4000)
デザート 1種追加 + 330円(350)

10,000円【税込み】
(11800)

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。

茜 akane

和牛を愉しむ初めての
お客様にお勧めのコース

黄昏 tasogare

シェフ厳選和牛フィレと旬の食材を
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)

久右衛門邸特製オニオンスープ

Signature Onion Soup of Kyuemon-tei

天使の海老のソテー
ヘーゼルナッツソース

南瓜のブルーテ

Sautéed angel shrimp and
with hazelnut sauce and pumpkin velouté

和牛ランプ肉 シャリアピンソース

Wagyu rump with Chaliapin Onion Sauce

お食事

Rice-Based Dish

久右衛門邸特製デザート

Kyuemon-tei Special Dessert

食後のお飲み物

Caffe and...

和牛フィレ + 1,650円(1800)
銘柄牛フィレ + 3,850円(4000)

9,900【税込】
(10000)

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

お食事

Rice-Based Dish

久右衛門邸特製デザート

Kyuemon-tei Special Dessert

食後のお飲み物

Caffe and...

銘柄牛フィレ + 2,200円(2300)

14,300【税込】
(15200)

宵 yoi

松坂牛フィレ肉 伊勢海老など
極上の食材を使用したコース



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

伊勢海老のポワレ
雲丹と山椒ソース

Pan-fried spiny lobster with
sea urchin and sansho pepper sauce

お口休め

Granité

銘柄牛フィレ肉 トリュフソース

Brand Wagyu Tenderloin with Truffle Sauce

お食事
Rice-Based Dish

久右衛門邸特製デザート

Kyuemon-tei Special Dessert

食後のお飲み物
Caffe and...

19,800円【税込み】
(22000)

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)



～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。)

～タクシーチケットの配布について～

ディナータイムでお食事のお客様1グループ（4名様程度）につき1枚、
当店の最寄り駅 東戸塚駅、もしくは緑園都市駅までの
お帰りの際のタクシーチケットをお渡しできます。

より遠方にお帰りの方は1500円分のタクシーチケットとしても
ご利用いただけますので、お気軽にスタッフにお申し付けください。

～ディナー記念日コースについて～

ディナータイムの記念日コースは2日前までのご予約とさせて頂きます。
直前のご予約に関しては、お電話にてご相談くださいませ。
内容は“黄昏”のデザートが特製のホールケーキに変更、
メッセージプレートが追加されて¥15,000(16800)です。