

# 若竹 wakatake

お肉とお魚のWメイン  
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)

白いんげんと豆乳のスープ  
ポークハーブソテー

White bean and soy milk soup  
Pork herb sauté

## 季節のお魚料理

Seasonal Fish Dish

## 季節のお肉料理

Seasonal Meat Dish

## デザート2種類盛り合わせ

Today's Dessert

## 食後のお飲み物

Caffe and

和牛ランプ	+ 1,000円
和牛フィレ	+ 2,800円
銘柄牛フィレ	+ 5,000円
デザート 1種追加	+ 550円

6,000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)

白いんげんと豆乳のスープ  
ポークハーブソテー

White bean and soy milk soup  
Pork herb sauté

天使エビのフリカッセ  
彩り野菜のリボン ミックスハーブ  
Angel shrimp fricassée, colorful vegetable  
ribbon, mixed herbs

## 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

## 食後のお飲み物

Caffe and

和牛フィレ	+ 1,800円
銘柄牛フィレ	+ 4,000円
デザート 1種追加	+ 550円

9,900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

サザエ ハマグリ ムール貝  
ジャンボマッシュルーム  
ハーブバターの包み焼き

Turban shells, clams, mussels, and jumbo mushrooms  
baked in herb butter.

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

# 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)

白いんげんと豆乳のスープ  
ポークハーブソテー

White bean and soy milk soup  
Pork herb sauté

季節のお魚料理

Seasonal Fish Dish

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

Today's Dessert

食後のお飲み物

Caffe and

肉 銘柄牛フィレ + 2,300円

14,300円【税込み】

8,000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)

白いんげんと豆乳のスープ  
ポークハーブソテー

White bean and soy milk soup  
Pork herb sauté

天使エビのフリカッセ  
彩り野菜のリボン ミックスハーブ

Angel shrimp fricassee, colorful vegetable  
ribbon, mixed herbs

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 + 1,800円  
銘柄牛フィレ + 4,000円  
デザート 1種追加 + 550円

11,800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  
パスタ  
サラダ

Mini Wagyu Hamburg steak  
Fried Engel shrimp  
French Fry  
Fried Chicken  
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。

## ～影膳について～

影膳は一膳2,500円（税込み）にて、ご用意可能でございます。