

黒毛和牛食べくらべコース

竹園が厳選した「お肉の希少部位」を使い、
ホテルの料理人が考案した様々な調理法をお愉しみいただけるコースです。

～アミューズ～

ローストビーフ 赤身肉2種 小さなパンと共に
バルサミコマスタード ワイン塩

～オードブル～

ザブトンのたたき サラダ仕立て

～冷菜～

ミスジの湯霜造り 彩り野菜
西洋わさび 醤油ムース

～温物～

竹園風フォンデュシノワーズ(リブローズ)
トリュフマスタードソース

～肉料理(食べくらべ)～

ステーキ(フィレ 50g・ロース 50g)
焼き野菜

～お食事～

季節のリゾット

～デザート～

季節の果物

¥12,960

メインが選べる伝統のステーキコース

お好きなステーキをお楽しみください。

※ステーキの調理法とお肉の種類、部位がお選びいただけます。

小さなお楽しみの一皿

ミックスサラダ

オードブル

パン

本日のスープ

ステーキ (100g)

デザート コーヒー

～下記よりステーキの調理法と種類、部位をお選びください～

1) オープンステーキ

赤ワインと玉ねぎで香ばしい風味をつけ、オーブンで焼きあげました。

※美味しく召しあがっていただける厚さにカットしてご提供いたします。

2) クラシックステーキ

塩・こしょうでシンプルに焼きあげる、昔ながらのステーキ。

※赤身肉はカットしております。フィレ・ロースのカットも承ります。

	〈赤身肉〉	〈ロース〉	〈フィレ〉
黒毛和牛	¥7,020	¥8,640	¥10,260
但馬牛	¥9,720	¥12,420	¥14,580

◆ステーキの追加は10g単位で承ります。

◆ステーキは魚料理に変更できます。内容はスタッフにお尋ねください。

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴いたします。

ポスター掲載

やわらぎ

旬の食材のよさを多彩な調理方法で引き出した、
見た目も愉しんでいただける懐石です。

～先付～

菊菜としめじのお浸し 蟹のせせり身

～温物～

松茸の土瓶蒸し
すっぽん豆腐 焼き葱 粟麩 三ツ葉 酢橘

～造り～

紅葉鯛松皮造り あまて鰈 鮪中トロ 妻物一式

～煮物～

蕪含ませ 車海老 あわび茸 銀杏 百合根 針柚子

～八寸～

鯖の菊花寿司 柿の白和え 子持ち鮎 袱紗玉子
きぬかつぎ 無花果のきな粉酢掛け 栗甘露煮

～箸休め～

帆立の松前押し 酢取り茗荷 吉野酢

～肉料理～

黒毛和牛 ミニステーキ(ロース 50g) わさび 塩

～お食事～

ご飯 味噌汁 香の物

～デザート～

季節の果物

¥8,640

- ◆肉料理は別途料金にて但馬牛に変更できます。
- ◆¥6,480 でやわらぎより少し品数をおさえた懐石もご用意できます。

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴いたします。

黒毛和牛ひとくちステーキ懐石

お箸で食べられる小判形の食べやすいステーキです。

わさび・塩でシンプルにお召しあがりください。

～前菜～

旬菜盛り合わせ

～吸物～

本日のお吸物

～肉料理～

ステーキ (ロース 100g) わさび 塩
ミックスサラダ (和風ドレッシング)

～お食事～

ご飯 味噌汁 香の物

～デザート～

季節の果物

¥8,640

◆肉料理は別途料金にて但馬牛に変更できます。

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴いたします。

洋食一品料理

◆オーブンステーキ・クラシックステーキからお選びいただけます。

但馬牛 ファイル 100g～ (オーブンステーキ・クラシックステーキ)	¥12,960～
但馬牛 ロース 100g～ (オーブンステーキ・クラシックステーキ)	¥10,800～
但馬牛 赤身肉 100g～ (オーブンステーキ・クラシックステーキ)	¥8,100～
黒毛和牛 ファイル 100g～ (オーブンステーキ・クラシックステーキ)	¥8,640～
黒毛和牛 ロース 100g～ (オーブンステーキ・クラシックステーキ)	¥7,020～
黒毛和牛 赤身肉 100g～ (オーブンステーキ・クラシックステーキ)	¥5,400～
黒毛和牛 ビーフカツ(赤身肉 80g) デミグラスソース	¥3,780
黒毛和牛 ビーフストロガノフ(赤身肉 70g)	¥3,456
但馬牛 ビーフシチュー(赤身肉 120g)	¥3,780
但馬牛 ハンバーグステーキ(180g) デミグラスソース	¥3,240
但馬牛 ローストビーフ(赤身肉 50g)	¥3,024
トマトサラダ	¥864
ミックスサラダ	¥702
竹園特製ビーフコンソメスープ	¥1,296
ユーンスープ	¥648
本日のスープ	¥648
鮑ステーキ1個	¥6,480
車海老フライ2尾	¥3,780
大海老フライ2尾	¥2,700
本日の魚料理	¥2,160
但馬牛ガーリックライス	¥1,620
ライス	¥324
パン	¥324
季節の果物盛り合わせ(3種)	¥1,080
本日の果物	¥648
本日のシャーベット	¥378

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴いたします。

和食 - 品料理

前菜

季節の前菜 5種盛り	¥1,620
季節の前菜 3種盛り	¥1,080

造り

鮑のお造り	¥6,480
お造り 3種盛り	¥2,160
お造り 2種盛り	¥1,620

揚物

車海老天麩羅盛り合わせ	¥3,780
-------------	--------

焼物

本日の焼魚	¥2,160
-------	--------

酢の物

季節の酢の物	¥1,080
--------	--------

ごはんもの

但馬牛炙り寿司 (握り 6貫) 60g	¥4,536
但馬牛炙り寿司 (握り 2貫) 20g	¥1,512
お食事セット (ご飯・味噌汁・香の物)	¥540

鍋メニュー

すき焼き シャブ シャブ

創業以来受け継がれてきた竹園のすき焼き、しゃぶしゃぶ。
伝統の竹園スライスでご堪能ください。

前菜3種盛り

お肉 (130g)

旬野菜

うどん

デザート

～お好きなお肉をお選びください～

黒毛和牛(1人前)	追加肉
〈カタロース〉 ¥7,560	100g ¥3,780
〈リブロース〉 ¥8,640	100g ¥4,320
〈サーロイン〉 ¥9,720	100g ¥5,184

但馬牛(1人前)	追加肉
〈リブロース〉 ¥10,800	100g ¥7,020

- ◆2人前から承ります。
- ◆追加肉もご用意いたします。スタッフにお申し付けください。
- ◆しゃぶしゃぶのみプラス¥324でうどんをラーメンに変更できます。

※当店のお米は国産米を使用しております。

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴いたします。