

スタンダードコース

お好きなステーキをお愉しみください。

ローストビーフサラダ

但馬牛焼き寿司 赤身肉2種

竹園特製ビーフコンソメスープ

季節の焼き野菜

ステーキ(100g)

ガーリックライス または 焼きカレー

お茶菓子 コーヒー

～ステーキは下記よりお選びください～

神戸牛フィレ ￥22,140

神戸牛ロース ￥18,900

但馬牛フィレ ￥19,440

但馬牛ロース ￥17,280

～別途追加料金でシーフードの追加ができます～

活鮑 1個 ￥6,480

活車海老 1尾 ￥1,944

※パンの上にお肉をのせてご提供いたします。最後にお肉の旨みが染み込んだ味わいの違うパンをお召しあがりください。

※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

あしや懐石

懐石料理を鉄板焼で表現したコースです。
先付からメインのお肉料理まですべてお客様の目の前で調理いたします。

～先付～

但馬牛焼き寿司 赤身肉2種

～前菜～

焼き蕪の蟹身餡掛け 振り柚子

～温物～

松茸の土瓶蒸し
名残鱧 粟麩 銀杏 三ツ葉 酢橘

～魚料理～

秋鮭の朴葉焼き 椎茸 栗 甘長唐辛子

～箸休め～

菊菜としめじの菊花和え

～肉料理～

黒毛和牛(ロース 50g) 焼き野菜

～お食事～

松茸の釜炊きご飯 味噌汁 香の物

～デザート～

季節の果物 コーヒー

- ◆お肉にはぼん酢・わさび・塩をご用意しております。その他のご希望があればお申し付けください。
- ◆肉料理は別途料金にて但馬牛に変更できます。

¥12,960

※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。

プレミアムコース

竹園が厳選した数々の希少部位の特色を
最大限に引き出した鉄板焼コースです。

ローストビーフサラダ

小さなパンにお肉をのせて マスタードと共に (ブルスケッタ)

竹園特製ビーフコンソメスープ

竹園風^{*}フォンデュノワーズ 手切りのサーロインスライスと共に

但馬牛赤身肉 2種の食べくらべ

但馬牛フィレ

但馬牛サーロイン (オイル焼き)

お茶菓子 コーヒー

*フォンデュノワーズ……スイスの郷土料理の一つです。

コンソメスープの中に、薄切りの牛肉と野菜を入れてさっと火を通して
召しあがっていただく、スイスの中華風しゃぶしゃぶです。

～下記の3種類からお好きなお肉の量をお選びください～

180g ¥15,768 少食の方におすすめの量です。

210g ¥19,008 当店おすすめの標準の量です。

250g ¥23,544 標準よりやや多めの量です。

◆お肉にはマスタード・西洋わさび・塩をご用意しております。

◆その他のご希望があればお申し付けください。

※パンの上にお肉をのせてご提供いたします。

最後にお肉の旨みが染み込んだ味わいの違うパンをお召しあがりください。

鉄板焼 アラカルト

神戸牛フィレ 100g～	¥15,660～
神戸牛ロース 100g～	¥12,420～
但馬牛フィレ 100g～	¥12,960～
但馬牛ロース 100g～	¥10,800～
但馬牛 赤身肉 100g～	¥8,100～
竹園風フォンデュシノワーズ 20g～	¥2,592～
活鮑 1個	¥6,480
活車海老 1尾	¥1,944
本日の魚料理	¥2,160
季節の焼き野菜盛り合わせ (5種)	¥2,160
季節の焼き野菜盛り合わせ (3種)	¥1,296
但馬牛 焼き寿司 (握り6貫) 60g	¥4,536
但馬牛 焼き寿司 (握り2貫) 20g	¥1,512
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
竹園特製ビーフコンソメスープ	¥1,296
コーンスープ	¥648
本日のスープ	¥648
トマトサラダ	¥864
ミックスサラダ	¥702
竹園特製焼きカレー	¥1,620
但馬牛ガーリックライス	¥1,620
お食事セット (ご飯・味噌汁・香の物)	¥540
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