

ポスター掲載

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愉しみください。

※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	¥7,560	¥9,180	¥10,800
但馬牛	¥10,260	¥12,960	¥15,120
おすすめ 神戸牛		¥14,580	¥17,820

◆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。

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～

栗の白和え

三ツ葉 豆腐 ほうれん草 金時人参 木の子

～吸物～

甘鯛透し蒸し つる菜 きざみ茗荷

～造り～

鱈 本鮪 生雲丹 妻物一式

～煮物～

南瓜の南禅寺蒸し

車海老 椎茸 百合根

～八寸～

鯛小袖寿司 水菜と揚げの浸し 蒟蒻田楽
松葉銀杏 捻り丸十 酢取り大根

～箸休め～

蟹の奉書巻き 酢味噌添え

～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

¥9,720

◆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。

神戸牛 ファイル 100g～ (オーブンステーキ・クラシックステーキ)	¥15,660～
神戸牛 ロース 100g～ (オーブンステーキ・クラシックステーキ)	¥12,420～
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
コーンスープ	¥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