

# メインが選べるランチ

お好きなメイン料理をお愉しみください。

ミックスサラダ

パン

本日のスープ

メイン料理

デザート

コーヒー

～メイン料理は下記よりお選びいただけます～

海老フライ(2尾)

ぷりっぷりっの大海老フライを自家製タルタルソースで

**¥2,916**

但馬牛ハンバーグ(180g)

但馬牛100%のハンバーグを人気のデミグラスソースで

**¥3,780**

黒毛和牛ビーフカツ(赤身肉80g)

まずはひとくちそのまま、ジューシーさのあとは相性のよいデミグラスソースで

**¥4,320**

黒毛和牛サイコロステーキ(赤身肉80g)

サイコロ状にカットしたお肉をフライパンで丁寧に焼きあげました

**¥4,320**

黒毛和牛クラシックステーキ(ロース80g)

塩・こしょうでシンプルに焼きあげた昔ながらのステーキ

**¥5,400**

※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。

# スペシャルランチ

洋食料理人が季節の食材にこだわった  
季節の味を少しずつ愉しんでいただけるランチです。

～小さなお楽しみの一皿～

かぶらのムース ローストビーフ添え

～サラダ～

ミックスサラダ(フレンチドレッシング)

～パン～

～季節のパスタ～

下仁田葱と小海老のオマールクリームパスタ

～魚料理～

寒ブリのオーブン焼きイタヤ貝のアヒージョ

～肉料理～

黒毛和牛のステーキ(赤身肉 40g)  
ソース アラ・ジャポネ 生姜の香り

～デザート～

ムース・オ・ショコラと自家製氷菓添え  
ユーヒー

¥4,320

# 彩り懐石

様々な食材を少しずつ愉しめる彩り鮮やかなミニ懐石です。

～先付～

黒毛和牛とからし菜のひとくち寿司

～椀物～

焼き鮭と冬野菜の粕汁 青葱 七味

～造り～

寒鰯のお造り二種 平造り 焼霜造り 柚子おろし

～八寸～

旬菜三種盛り

～揚げ物～

甘海老の唐揚げ 青唐 レモン 旨塩

～主菜～

黒毛和牛 サイコロステーキ(赤身肉 50g)

～お食事～

ご飯 味噌汁 香の物

～デザート～

シャーベット

コーヒー

¥5,400

## 黒毛和牛ひとくちステーキ膳

小判形の食べやすい赤身ステーキを和食の一品と共に  
あっさりとお召しあがっていただける和風仕立てのお膳です。

前菜

造り

ひとくちステーキ (赤身肉 80g)

ミニサラダ

お食事

デザート

コーヒー

**¥4,644**

## 松花堂弁当

旬の食材を盛り込み、見た目も愉しんでいただける竹園オリジナル松花堂弁当です。

焼き八寸 お造り

炊き合わせ

揚げ物

黒毛和牛サイコロステーキ 40g

お食事

デザート

コーヒー

**¥4,320**

## 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
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、シャブシャブ。  
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
〈サーロイン〉 ￥12,420	100g ￥8,964

神戸牛(1人前)	追加肉
<b>おすすめ</b> 〈サーロイン〉 ￥15,120	100g ￥10,800

- ◆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。