

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	¥8,640	¥11,340	¥13,500
但馬牛	¥9,720	¥14,040	¥18,900
神戸牛		¥16,740	¥22,140

◆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。

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。



春懐石

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期間限定懐石です。

～先付～

海の幸と山の幸の木の芽味噌和え

～旬菜～

初鰹たたき 葱オイル

～椀物～

鮎魚女葛打ち みぞれ仕立て 花びら
叩きクレソン 花柚子

～造里～

伊佐木の炙り 生雲丹 妻物一式

～煮物～

桜海老飛竜頭 銀あん 桜花

～向付～

うぐいす豆腐 白魚 旨出汁 梅肉

～焼物～

新筍木の芽焼き 桜大根酢漬け 空豆素揚げ

～口直し～

ホタルイカと菜の花 生姜酢

～肉料理～

黒毛和牛ステーキ(コース 50g)

～お食事～

牛肉桜蒸し寿司 味噌汁

～水菓子～

季節の果物

¥10,800

◆肉料理は別途料金にて但馬牛に変更できます。

◆¥8,640 で少し品数をおさえた懐石「なごみ」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。

鍋メニュー

すき焼き しゃぶしゃぶ

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
〈サーロイン〉	¥13,500	100g	¥12,420

- ◆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。

※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 フィレ 100g～	(オーブンステーキ・クラシックステーキ)	¥21,060～
神戸牛 ロース 100g～	(オーブンステーキ・クラシックステーキ)	¥14,580～
但馬牛 フィレ 100g～	(オーブンステーキ・クラシックステーキ)	¥17,820～
但馬牛 ロース 100g～	(オーブンステーキ・クラシックステーキ)	¥11,880～
但馬牛 赤身肉 100g～	(オーブンステーキ・クラシックステーキ)	¥8,640～
黒毛和牛 フィレ 100g～	(オーブンステーキ・クラシックステーキ)	¥12,420～
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)	¥8,100～
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)	¥5,940～

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

ご予約メニュー

◇黒毛和牛食べくらべコースは、ご予約限定コースでございます。
※ご来店前日 21:00 までにご予約をお願いいたします。

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

～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

※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。