

ご予約メニュー



さくら・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～

初鰹たたき 葱オイル

～前菜～

イチボと雲丹の焼き寿司

～椀物～

焼き鮎魚女 みぞれ仕立て 桜花びら 叩きクレソン 花柚子

～煮物～

桜鯛の薯蕷焼き 銀あん 空豆 山葵

～焼物～

新筍木の芽焼き 桜大根酢漬け

～温物～

伊佐木桜葉蒸し さくらぼん酢 薬味

～口直し～

ホタルイカと菜の花 生姜酢

～肉料理～

神戸牛フィレ 50g **¥24,300**

神戸牛ロース 50g **¥21,060**

但馬牛フィレ 50g **¥22,680**

但馬牛ロース 50g **¥19,440**

～お食事～

桜の香りの冷たい蕎麦

または

釜炊き竹の子ご飯 味噌汁 香の物

～デザート～

水菓子 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。

¥15,120

※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。

スタンダードコース

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(80g)

パンドミ

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 ￥22,248

神戸牛ロース ￥17,064

但馬牛フィレ ￥19,656

但馬牛ロース ￥14,904

◆パンドミの上にお肉をのせてご提供いたします。

最後にお肉の旨味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。

シェフおすすめステーキ 食べくらべコース

メインのステーキを少しずつご用意いたします。
お肉の違いをお楽しみいただけるコースです。

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

但馬牛フィレ・ロース(各40g)

パンドミ

ガーリックライス または 焼きカレー

お茶菓子 コーヒー

◆別途料金にて神戸牛にご変更ができます。

¥17,280

◆パンドミの上にお肉をのせてご提供いたします。
最後にお肉の旨味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。

鉄板焼シーフードコース

お好きなステーキとご一緒に人気の活鮑と
活車海老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

活車海老 アメリケーヌソース

活鮑 ゴマビネガーソース

季節の焼き野菜

ステーキ(50g)

パンドミ

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	¥24,354
神戸牛ロース	¥21,114
但馬牛フィレ	¥22,734
但馬牛ロース	¥19,764

◆パンドミの上にお肉をのせてご提供いたします。
最後にお肉の旨味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

マリアーージュコース

旬の食材を使用したこだわりのお料理と竹園のお肉を
ご堪能いただけるコースです。

ローストビーフサラダ

全粒粉のカナッペ 赤身肉と共に

秋鮭のソテー トリュフの香り

天使の海老と帆立のブイヤベース

季節の焼き野菜

ステーキ (50g)

パンドミ

ガーリックライス または 焼きカレー

但馬牛のスープ

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 ￥21,330

神戸牛ロース ￥18,090

但馬牛フィレ ￥19,710

但馬牛ロース ￥16,740

◆パンドミの上にお肉をのせてご提供いたします。

最後にお肉の旨味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。

鉄板焼 アラカルト

神戸牛フィレ 100g～	¥21,060～
神戸牛ロース 100g～	¥14,580～
但馬牛フィレ 100g～	¥17,820～
但馬牛ロース 100g～	¥11,880～
但馬牛 赤身肉 100g～	¥8,640～
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
ユーンスープ	¥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

ご予約メニュー

◇プレミアムコースは、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。

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

全粒粉のカナッペ 赤身肉と共に

竹園特製ビーフコンソメスープ

竹園風フォンデュシノワーズ 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 神戸牛サーロイン (オイル焼き)

お茶菓子 コーヒー

～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 | ¥16,254 | 少食の方におすすめの量です。 |
| 210g | ¥19,818 | 当店おすすめ標準の量です。 |
| 250g | ¥24,678 | 標準よりやや多めの量です。 |

※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。

ご予約メニュー

◇あしや懐石は、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。

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～

蕪とアワビ茸の蟹身餡掛け 振り柚子

～前菜～

神山椎茸と生雲丹の醤油焼き

～温物～

松茸の土瓶蒸し
車海老 銀杏 三ツ葉 酢橘

～魚料理～

鮭の朴葉焼き 舞茸 甘長唐辛子

～肉料理～

但馬牛 ファイル 40g 焼き野菜

～お食事～

釜炊きご飯の小さなすき焼き丼
味噌汁 香の物

～和菓子～

和栗のティラミス 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。

¥15,120

※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。