

# メインが選べるランチ

お好きなメイン料理をお楽しみください。

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**

# 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。

～アミューズ～

カリフラワーのムースカクテル

～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 Pasta～

山菜ときのこの生 Pasta

～魚料理～

甘鯛のソテー アクアパッツァ風ソース

～肉料理～

黒毛和牛赤身肉ステーキ(赤身肉 40g)

西洋わさびソース

～デザート～

アップルパイとタピオカ抹茶ミルクティー

コーヒー

¥4,860

# 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。

～前菜～

旬菜盛り合わせ

～造里～

戻り鰹のサラダ仕立て 和風生姜ドレッシング

～温物～

松茸土瓶蒸し

名残鱧 粟麩 三つ葉 酢橘

～鍋物～

紅葉鯛のはりはり 小鍋仕立て  
水菜 豆腐

～焼物～

旬の魚と茸の朴葉味噌焼き  
椎茸 銀杏 もみじ麩

～肉料理～

黒毛和牛ミニステーキ(赤身肉 40g)

～お食事～

ご飯 味噌汁 香の物

～デザート～

本日のデザート

ヨーヒー

¥4,860

## 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

シャーベット

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

シャーベット

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)	¥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 ファイル 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 ファイル 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-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 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。

※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。