

ポスター掲載

秋懐石

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～

すっぼん煮凍り 焼き胡麻豆腐

～温物～

松茸土瓶蒸し 名残鱧 細巻海老 三つ葉 酢橘

～造里～

紅葉鯛平造り 戻り鰹薫し 妻物一式

～秋の吹き寄せ～

柿の白和え 手毬寿司 雲丹椎茸 牛肉八幡巻
かます杉板焼き 子持ち鮎 南瓜カステラ
秋茗荷 松葉蕎麦 紅葉麩 稲穂

～箸休め～

菊菜とランプの焼き浸し

～肉料理～

ステーキ(50g)
秋野菜と共に
昆布塩 山葵 酢橘

～お食事～

黒毛和牛ロースと茸の土鍋ご飯
味噌汁 香の物

～デザート～

水菓子

～“肉料理”は下記よりお選び下さい～

	〈ロース〉	〈フィレ〉
黒毛和牛	¥10,800	¥11,610
但馬牛	¥12,690	¥13,770
神戸牛	¥14,040	¥15,660

メインが選べる伝統のステーキコース

洋食または懐石とご一緒に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。

<洋食>

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

<和食>

旬菜盛り合わせ

季節の吸物

本日の鮮魚二種盛り 妻物一式

彩りサラダ

ステーキ (100g)

ご飯 味噌汁 香の物

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

日本酒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。

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、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。

和食一品料理

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

◇肉づくし懐石は、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。

肉づくし懐石

希少部位のお肉をはじめとした
肉づくしのお料理をお愉しみください。

～先付～

カイノミ炙り 汲み上げ湯葉 醤油餡

～前菜～

肉素麺 山葵おろし 針葱

～造り変わり～

ミスジ湯霜造り
彩り野菜 昆布醤油

～温物(鍋)～

カタロースのすきしゃぶ
葱ささ打ち とろろ 酢橘

～油物～

イチボの天ぷら
昆布塩 酢橘

～炙り寿司～

赤身肉二種 山葵菜 塩

～肉料理～

ステーキ(50g)
昆布塩 酢橘 山葵

～お食事～

ご飯 味噌汁 香の物

～水菓子～

季節の果物

～“肉料理”は下記よりお選び下さい～

黒毛和牛 ファイル ￥14,040
但馬牛 ファイル ￥16,740
神戸牛 ファイル ￥18,360

※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。