



ほろひ
春陽懷石(春の陽ざし)

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の懷石です。

～先付～

春の貝盛り三種

蛤の露味噌焼き 汲み上げ湯葉と生雲丹 山菜と車海老の浸し

～椀物～

鮎魚女 薄葛仕立て 花びら百合根 花柚子

～造里～

桜鯛 伊佐木 本鮪焼き霜 妻物一式

～煮物～

筍饅頭 春菊餡 木の芽

～向付～

穴子の南蛮漬け 黄身酢

～春の前菜～

山菜と鮮魚 春の前菜盛り

～肉料理～

ステーキ(50g) 焼き筍
生胡椒 塩 山葵

～お食事～

土鍋御飯 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～

	〈ロース〉	〈フィレ〉
黒毛和牛	¥11,000	¥13,750
但馬牛	¥12,650	¥16,225
神戸牛	¥14,025	¥17,600

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、オープ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。

通常価格の
20%OFF

	<赤身肉>	<ロース>	<フィレ>
黒毛和牛	¥8,800 → ¥7,040	¥9,900 → ¥7,920	¥15,400 → ¥12,320
但馬牛	¥11,000 → ¥8,800	¥13,200 → ¥10,560	¥20,350 → ¥16,280
神戸牛		¥15,950 → ¥12,760	¥23,100 → ¥18,480

◆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上がりください。

～前菜～

旬菜盛り合わせ

～吸物～

本日のお吸物

～肉料理～

本日のステーキ 山葵 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

※本日のステーキはシェフのおすすめステーキとなります。
内容はスタッフにお尋ねください。

¥8,800

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〉	¥7,700	100g	¥3,850
〈リブロース〉	¥8,800	100g	¥4,400
〈サーロイン〉	¥9,900	100g	¥5,280
但馬牛(1人前)		追加肉	
〈リブロース〉	¥11,000	100g	¥7,150
〈サーロイン〉	¥14,300	100g	¥11,000

- ◆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¥330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

◆オープンステーキ・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～ (オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥21,450～
神戸牛 ロース 100g～ (オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥14,300～
但馬牛 ファイル 100g～ (オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥18,700～
但馬牛 ロース 100g～ (オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥11,550～
但馬牛 赤身肉 100g～ (オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥9,350～
黒毛和牛 ファイル 100g～ (オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥13,750～
黒毛和牛 ロース 100g～ (オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥8,250～
黒毛和牛 赤身肉 100g～ (オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥7,150～
黒毛和牛 ビーフカツ(赤身肉 80g) デミグラスソース	¥3,850
黒毛和牛 ビーフストロガノフ(赤身肉 70g)	¥3,520
但馬牛 ビーフシチュー(赤身肉 120g)	¥3,850
但馬牛 ハンバーグステーキ(180g) デミグラスソース	¥3,300
但馬牛 ローストビーフ(赤身肉 50g)	¥3,080
トマトサラダ	¥880
ミックスサラダ	¥715
竹園特製ビーフコンソメスープ	¥1,320
ユーンスープ	¥660
本日のスープ	¥660
鮑ステーキ1個	¥6,600
車海老フライ2尾	¥3,850
大海老フライ2尾	¥2,750
本日の魚料理	¥2,200
但馬牛ガーリックライス	¥1,650
ライス	¥330
パン	¥330
季節の果物盛り合わせ(3種)	¥1,100
本日の果物	¥660
本日のシャーベット	¥385

※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	¥1,650
季節の前菜 3 種盛り	¥1,100

造り

鮑のお造り	¥6,600
お造り 3 種盛り	¥2,200
お造り 2 種盛り	¥1,650

揚物

車海老天麩羅盛り合わせ	¥3,850
-------------	--------

焼物

本日の焼魚	¥2,200
-------	--------

鍋物

小鍋 しゃぶしゃぶ	¥3,300
小鍋 すき煮	¥3,300

酢の物

季節の酢の物	¥1,100
--------	--------

ごはんもの

但馬牛炙り寿司 (握り 6 貫) 60g	¥4,620
但馬牛炙り寿司 (握り 2 貫) 20g	¥1,540
お食事セット (ご飯・味噌汁・香の物)	¥550

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～

肉素麺 とろろ 旨出し 山葵

～前菜～

ミスジの逆しゃぶ 水菜 酢橘

～造り変わり～

ラムシンの昆布締め うす造り
もみじおろし ぽん酢

～温菜～

ザブトン蕪蒸し 銀餡 山葵

～油物～

イチボあられ揚げ 旨出し 針葱 生姜

～口直し～

菊菜とランプの焼き浸し

～肉料理～

フィレステーキ(50g)

～お食事～

サーロイン土鍋ご飯

～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	フィレ	¥14,300
但馬牛	フィレ	¥17,050
神戸牛	フィレ	¥18,700

※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。