



鉄板フランダニエール (春の訪水)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
ご堪能いただける期間限定のコースです。

～旬菜～

赤身肉と春野菜のマリネ

～温菜～

“ナラ” 燻し焼きステーキ シーザーサラダ添え

～吸菜～

帆立貝のポワレ 雲丹と春キャベツの軽いスープと共に

～魚料理～

活鮑の蒸し焼き キャビアソース

～春の焼き野菜～

筍のブレゼ ブレスブルーチーズ焼き

～肉料理～

ステーキ (60g)

～お食事～

卵入りガーリックライス
但馬牛の肉吸

～デザート～

苺のビスキュイサンド
木苺のパルフェグラスセを添えて

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 ￥24,805

但馬牛フィレ ￥20,130

スタンダードコース

好きなステーキをお楽しみください。

但馬牛焼き寿司 赤身肉二種

ローストビーフサラダ

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 ~~¥22,660~~ → **¥18,128**

神戸牛ロース ~~¥16,940~~ → **¥13,552**

但馬牛フィレ ~~¥20,460~~ → **¥16,368**

但馬牛ロース ~~¥14,740~~ → **¥11,792**

通常価格の
20%OFF

◆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。

但馬牛焼き寿司 赤身肉二種

ローストビーフサラダ

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。

¥17,600

◆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。

但馬牛焼き寿司 赤身肉二種

ローストビーフサラダ

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 ￥24,805

神戸牛ロース ￥21,230

但馬牛フィレ ￥23,430

但馬牛ロース ￥19,855

◆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。

鉄板焼アラカルト

| | |
|------------------------------|----------|
| 神戸牛フィレ 100g～ | ¥21,450～ |
| 神戸牛ロース 100g～ | ¥14,300～ |
| 但馬牛フィレ 100g～ | ¥18,700～ |
| 但馬牛ロース 100g～ | ¥11,550～ |
| 但馬牛赤身肉 100g～ | ¥9,350～ |
| 竹園風フォンデュシノワーズ 20g～ | ¥2,640～ |
| 活鮑 1個 | ¥6,600 |
| 活車海老 1尾 | ¥1,980 |
| 本日の魚料理 | ¥2,200 |
| 季節の焼き野菜盛り合わせ (5種) | ¥2,200 |
| 季節の焼き野菜盛り合わせ (3種) | ¥1,320 |
| 但馬牛焼き寿司 (握り6貫) 60g | ¥4,620 |
| 但馬牛焼き寿司 (握り2貫) 20g | ¥1,540 |
| 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 |
| 竹園特製ビーフコンソメスープ | ¥1,320 |
| コーンスープ | ¥660 |
| 本日のスープ | ¥660 |
| トマトサラダ | ¥880 |
| ミックスサラダ | ¥715 |
| 竹園特製焼きカレー | ¥1,650 |
| 但馬牛ガーリックライス | ¥1,650 |
| お食事セット (ご飯・味噌汁・香の物) | ¥550 |
| 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 |

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。

全粒粉のカナッペ 赤身肉と共に

ローストビーフサラダ

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

但馬牛赤身肉二種の食べくらべ

但馬牛フィレ 但馬牛サーロイン (オイル焼き)

パンドミ

お茶菓子 ユーヒー

～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 | ¥16,555 | 少食の方におすすめの量です。 |
| 210g | ¥20,185 | 当店おすすめ標準の量です。 |
| 250g | ¥25,135 | 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。

※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。