



さくら弁当

旬の食材を盛り込み、春らしくアレンジした。
竹園オリジナルの松花堂弁当です。

前菜

焼き八寸

お造り

煮物

揚げ物

肉料理

お食事

デザート

コーヒー

¥4,400

メインが選べるランチ

お好きなメイン料理をお愉しみください。

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

¥2,970

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

¥3,850

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

¥4,400

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

¥4,400

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

¥5,500

※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～

ブロッコリーのムース コンソメジュレ

～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～

アスパラとベーコンの生パスタ トマトソース

～魚料理～

真鯛のポワレ 味噌クリームソース

～肉料理～

黒毛和牛ステーキ(赤身肉 40g)
リコネーズソース

～デザート～

苺大福ロール
コーヒー

¥4,950

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。

～旬菜盛り合わせ～

春の貝盛り三種

～椀物～

蛤真丈 すまし仕立て

三つ葉 木の芽

～造里～

本鮪焼き霜 妻物一式

～温物～

鯛しゃぶ 打ち葱 ぽん酢 薬味

～揚物～

桜海老のかき揚げ レモン 塩

～肉料理～

黒毛和牛 ミニステーキ(赤身肉 40g) わさび 塩

～お食事～

ご飯 味噌汁 香の物

～デザート～

本日のデザート

コーヒー

¥4,950

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

¥4,730

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 フィレ 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 フィレ 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 フィレ 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。

和食一品料理

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

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。

※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。