

ホテル竹園芦屋 3F
但馬牛専門店
レストラン
あしや 竹園
Ashiya Takezono



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～

すっぽん玉寄せ 焼き胡麻豆腐

～温物～

<一品目> 菊花燕の含ませ 蟹せせり身 菊花餡 柚子

<二品目> 松茸土瓶蒸し 名残鱧 車海老 三つ葉 酢橘

～造里～

旬の鮮魚 妻物一式

～焼物～

甘鯛の朴葉焼き 舞茸 栗

～秋の吹き寄せ～

～肉料理～

ステーキ (50g)

昆布塩 山葵 酢橘

～お食事～

秋の彩り土鍋ご飯 味噌汁 香の物

～デザート～

無花果と梨のジュレ

～“肉料理”は下記よりお選びください～

<ロース> <フィレ>

但馬牛 ￥13,200 ￥14,300

神戸牛 ￥14,575 ￥18,150

◇ご提供いたしますお肉は「竹園特選黒毛和牛」「竹園特選但馬牛」「神戸牛」を使用しております。

※メニュー表記は、「黒毛和牛」「但馬牛」「神戸牛」とさせていただきます。

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

ホテル竹園芦屋 3F
但馬牛専門店
レストラン
あしや 竹園
Ashiya Takezono



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楽しみください。
※ステーキの調理法とお肉の種類、部位がご選びいただけます。

<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。

	<赤身肉>	<ロース>	<フィレ>
黒毛和牛	¥ 8,800	¥ 9,900	¥ 15,400
但馬牛	¥ 11,000	¥ 13,200	¥ 20,350
神戸牛		¥ 15,950	¥ 23,100

※焼き加減はミディアムレアでご提供いたしております。

◇ご提供いたしますお肉は「竹園特選黒毛和牛」「竹園特選但馬牛」「神戸牛」を使用しております。
※メニュー表記は、「黒毛和牛」「但馬牛」「神戸牛」とさせていただきます。
※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

ホテル竹園芦屋 3F
但馬牛専門店
レストラン
あしや竹園
Ashiya Takezono



精肉店

ディナー限定



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 旨出汁 山葵
ランプと青菜の胡麻和え

～冷菜～

ミスジ湯霜の造里 妻物一式

～温物～

フィレのひとくちすき焼き
焼き野菜 針葱 黄身餡

～お凌ぎ～

本日の赤身肉炙り寿司 二貫

～油物～

イチボと野菜の天ぷら 塩 酢橘

～小鍋～

カタローズスライスの山椒小鍋仕立て
舞茸 白菜笹打ち

～肉料理～

ステーキ (50g)

～お食事～

サーロイン土鍋御飯 味噌汁 香の物

～水菓子～

季節の果物

～“肉料理”は下記よりお選びください～

<ロース> <フィレ>

黒毛和牛	¥15,125	¥17,875
但馬牛	¥16,775	¥20,350
神戸牛	¥18,150	¥21,725

◇ご提供いたしますお肉は「竹園特選黒毛和牛」「竹園特選但馬牛」「神戸牛」を使用しております。

※メニュー表記は、「黒毛和牛」「但馬牛」「神戸牛」とさせていただきます。

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

ホテル竹園芦屋 3F
但馬牛専門店
レストラン
あしや竹園
Ashiya Takezono



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	
<カタ羅斯>	¥7,700	100g	¥3,850
<リブ羅斯>	¥8,800	100g	¥4,400
<サーロイン>	¥9,900	100g	¥5,280

但馬牛(1人前)		追加肉	
<リブ羅斯>	¥11,000	100g	¥7,150
<サーロイン>	¥14,300	100g	¥11,000

神戸牛(1人前)		追加肉	
<サーロイン>	¥16,940	100g	¥13,750

- ◆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。

◇ご提供いたしますお肉は「竹園特選黒毛和牛」「竹園特選但馬牛」「神戸牛」を使用しております。
※メニュー表記は、「黒毛和牛」「但馬牛」「神戸牛」とさせていただきます。
※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%を頂戴します。