

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



黒毛和牛肉づくし御膳

希少部位のお肉をはじめとした肉づくしのお料理を
お楽しみいただけるミニ懐石です。

～前菜～

ランプと青菜の胡麻和え 本日の赤身肉炙り寿司

～温菜～

カタローススライスの子葉小鍋仕立て
舞茸 白菜笹打ち

～揚物～

イチボと野菜の天ぷら 塩 酢橘

～主菜～

赤身肉の朴葉焼き (50g)
椎茸 銀杏

～お食事～

ご飯 味噌汁 香の物

～デザート～

季節のシャーベット コーヒー

¥6,600

◇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 パンまたはライス 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ください～

海老フライ(2尾)	¥2,970
但馬牛ハンバーグ(180g)	¥3,850
黒毛和牛サイコロステーキ(赤身肉 80g)	¥4,400
黒毛和牛クラシックステーキ(ロース 80g)	¥5,500

※焼き加減はミディアムレアでご提供いたしております。

メインが選べる和食御膳

お好きなメイン料理をお愉しみください。

六角弁当 和風サラダ

メイン料理

ご飯 味噌汁 香の物 デザート コーヒー

～メイン料理は下記よりお選びください～

海老と野菜の天ぷら	¥3,850
黒毛和牛すき煮(スライス肉 50g)	¥4,950
黒毛和牛しゃぶしゃぶ(スライス肉 50g)	¥4,950
黒毛和牛陶板焼き 本日のおすすめ部位(50g)	¥4,950
黒毛和牛ステーキ 本日のおすすめ部位(80g)	¥5,500

※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



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。

～前菜～

黒胡麻豆腐 栗饅頭 松風

～造里～

紅葉鯛の昆布締め 刻み茗荷 菊花 妻物一式

～温物～

松茸の土瓶蒸し 三つ葉 酢橘

～焼物～

帆立と茸の朴葉焼き

～お口直し～

柿のすり流し

～肉料理～

黒毛和牛ミニステーキ (赤身肉 40g) 山葵 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

松花堂弁当

旬の食材を盛り込み、見た目も愉しんでいただける
竹園オリジナル松花堂弁当です。

焼き八寸 お造り 炊き合わせ 揚げ物

黒毛和牛サイコロステーキ 40g

お食事 シャーベット コーヒー

¥4,400

◇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



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～
本日のアミューズ

～サラダ～
ミックスサラダ (フレンチドレッシング)

～パン～

～季節のパスタ～
竹園特選お肉の生パスタ トマトソース

～魚料理～
真鯛のポワレ ラビゴットソース

～肉料理～
黒毛和牛ステーキ (赤身肉 40g)
粒マスタードソース

～デザート～
季節のフルーツとクリームチーズのムース
コーヒー

¥4,950

◇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。