

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

オータムスペシャルコース

旬の食材のよさを鉄板焼きならではの調理方法で
引き出した、期間限定のコースです。

～旬菜～

薫焼きローストビーフと秋野菜添え

～オードブル～

フォアグラの朴葉焼き トリュフ味噌と共に

～温菜～

松茸と金胡麻まぶしロースの土瓶蒸し

～魚料理～

甘鯛のソテー モロヘイヤソース

～秋の焼き野菜～

～肉料理～

ステーキ(50g)

～お食事～

但馬牛の焼きおにぎりリゾット

～デザート～

焼きプリンアラモード マロングラッセ
コーヒー

～“肉料理”は下記よりお選びください～

神戸牛フィレ ￥24,750

神戸牛ロース ￥21,450

但馬牛フィレ ￥23,100

但馬牛ロース ￥19,800

◇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



スタンダードコース

お好きなステーキ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

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

神戸牛ロース ￥16,940

但馬牛フィレ ￥20,460

但馬牛ロース ￥14,740

◆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。

◇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



シーフードコース

お好きなステーキと一緒に人気の活鮑と
活車海老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

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。

◇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



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
お子様プレート	¥3,300
キッズプレート	¥1,760

◇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



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 20:00 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 但馬牛赤身肉と共に

但馬牛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 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 (各 30g)

但馬牛フィレ (30g) 但馬牛サーロイン (40g)

パンドミ

お茶菓子 コーヒー

¥ 23,100

◆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。

◇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。