

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



平日限定

鉄板こだわりお肉のすきやき御膳

シェフが創る平日ランチタイム限定の
お得な鉄板御膳です。

～旬菜～

季節の旬菜二種盛り

～すき焼き～

黒毛和牛スライス(100g)

青葱 玉葱 白菜 椎茸 えのき茸

豆腐 菊菜 糸こんにゃく

酢橘 卵 おろし出し

～お食事～

季節の釜炊きご飯

香の物

～デザート～

シャーベット コーヒー

¥3,850

◇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



ステーキランチ

ローストビーフサラダ

本日のスープ

メイン料理

焼き野菜

ご飯 味噌汁 香の物

季節のデザート

コーヒー

～“メイン料理”は下記の4種類からお選びください～

但馬牛ハンバーグ 180g	¥ 3,960
黒毛和牛 赤身肉 120g	¥ 6,050
黒毛和牛 ロース 100g	¥ 7,150
黒毛和牛 フィレ 90g	¥ 8,800
神戸牛 ロース 100g	¥ 15,400
神戸牛 フィレ 100g	¥ 17,600

- ◆別途料金にて黒毛和牛を但馬牛または神戸牛に変更できます。
- ◆その他のご希望があればお申し付けください。

◇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



ポスター掲載

鉄板焼食べくらべコース

メインのステーキを少しずつご用意いたします。
お肉の違いをお愉しみいただけるコースです。

但馬牛焼き寿司

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 (フィレ・ロース) 各 60g

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

～“肉料理”は下記よりお選びください～

通常価格の
20%OFF

黒毛和牛 ~~¥18,700~~ → ¥14,960

但馬牛 ~~¥23,650~~ → ¥18,920

神戸牛 ~~¥26,950~~ → ¥21,560

◇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。

ホテル竹園荳屋 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～
黒毛和牛フィレ100g～	¥13,750～
黒毛和牛ロース100g～	¥8,250～
黒毛和牛赤身肉100g～	¥7,150～
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。

※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。