

ホテル竹園普屋 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洋食ステーキコース

洋食と一緒に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

～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、オーブ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。

ホテル竹園荳屋 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和食ステーキコース

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、部位がお選びいただけます。

<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」とさせていただいております。
※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

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
竹園
あしや
但馬牛御精肉

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

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。