

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～

嶺岡豆腐 いくら醤油漬け 山葵
小蕪の含ませ 蟹身 菊花仕立て
針柚子

～造里～

本日の鮮魚三種盛り

～温物～

松茸土瓶蒸し 名残鱧 車海老 三つ葉 酢橘

～焼物～

甘鯛と雲丹の朴葉焼き 芽葱

～秋の吹き寄せ～

～肉料理～

ステーキ(50g) 山椒ソース

～お食事～

秋の実り土鍋ご飯 味噌汁 香の物

～デザート～

季節のフルーツ盛り合わせ

～“肉料理”は下記よりお選びください～

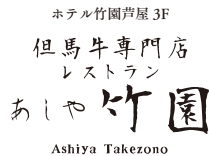
	<ロース>	<フィレ>
黒毛和牛	¥13,200	¥15,950
但馬牛	¥14,850	¥18,425
神戸牛	¥16,225	¥19,800

◆お食事時間の目安は約1時間30分でございます。

◇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。



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。

～秋野菜の吹き寄せ五種盛り～

～造里～

鰹のたたき 鯛 妻物一式

～温物～

松茸の土瓶蒸し 鱧 海老 三つ葉 酢橘

～焼物～

秋鮭の朴葉焼き しめじ 紅葉麩 銀杏

～小鍋～

紅葉鯛のしゃぶしゃぶ 水菜 薬味 ぼん酢

～肉料理～

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。

前菜 お造り 焼き八寸 煮物 揚物

黒毛和牛サイコロステーキ 40g

お食事 デザート 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～

焼き茄子のムース オレンジぽん酢ジュレ

～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～

茸のボロネーゼ パルミジャーノ添え

～魚料理～

タチウオのピカタ フレッシュトマトソース

～肉料理～

黒毛和牛ステーキ (赤身肉 40g) マデラソース
焼きリゾット添え

～デザート～

和栗のモンブランと完熟カボチャのミニプリン
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。

※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

◇ご予約限定コースでございます。
※ご来店前日 19:00 までにご予約をお願いいたします。

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～

ランプと嶺岡豆腐 醤油餡 山葵
赤身肉のみぞれ和え

～冷菜～

ローズ湯引きと彩り野菜
胡麻ぼん酢 薬味

～温物～

花山椒のすき煮 打ち野菜 玉子

～お浸ぎ～

赤身肉炙り寿司
山葵 塩 山葵菜

～主菜～

黒毛和牛赤身肉ステーキ
塩 山葵

～お食事～

ご飯 味噌汁 香の物

～デザート～

シャーベット コーヒー

¥7,700

◇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。