

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



やわらぎ

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懐石です。

～先付～

柿膾 紅白大根 胡瓜 蟹
ふぐ唐揚げ

～椀物～

はまぐり真丈
色紙餅 日の出人参 鶴菜 木の芽

～造里～

鯛松皮造り 本鮪 ふぐ 菜の花 祝盛り

～煮物～

海老芋 錦餡 柚子

～八寸盛り合わせ～

～酢物～

タイラギ焼き霜 煎り唐墨 吉野酢 紅白ちよろぎ

～肉料理～

ステーキ(50g)

～お食事～

ご飯 味噌汁 香の物

～水菓子～

季節の果物

～“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2時間でございます。

◇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。

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洋食ステーキコース

洋食と一緒に好きなステーキをお愉しみください。
※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。

<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



メインが選べる伝統の和食ステーキコース

懐石と一緒に好きなステーキをお愉しみください。
※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。

<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

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。

フェア特典

黒毛和牛 炙り寿司(2貫)

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

<カタ羅斯>	¥7,700	100g	¥3,850
<リブ羅斯>	¥8,800	100g	¥4,400
<サーロイン>	¥9,900	100g	¥5,280

但馬牛(1人前)

追加肉

<リブ羅斯>	¥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
---------	---------	------	---------

黒毛和牛(1人前)

追加肉

<フィレ>すき焼き用追加肉	10g	¥715
---------------	-----	------

※1枚単位でご注文いただけます(1枚目安40g~50g)

おすすめ

- ◆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。
- ◆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。

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



ディナー限定

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 21:00 までにご予約をお願いいたします。

肉づくし懐石

希少部位のお肉をはじめとした
肉づくしのお料理をお愉しみください。

～先付～

ランプと手作り豆腐 醤油餡 山葵
赤身肉と青菜浸し 九条葱酢味噌掛け

～吸菜～

ランプ湯引き 蓮根饅頭 白味噌仕立て 辛子

～冷菜～

ローズ湯引き 彩り野菜 胡麻ぽん酢 薬味

～温物～

花山椒の出汁しゃぶ 打ち野菜

～お凌ぎ～

赤身肉炙り寿司 山葵 塩 山葵菜

～温菜～

ミスジの蒸焼き 辛味大根 大葉醤油

～主菜～

ステーキ (50g) 山葵 塩

～お食事～

サーロイン土鍋御飯 味噌汁 香の物

～水菓子～

季節の果物

～“肉料理”は下記よりお選びください～

<ローズ> <フィレ>

黒毛和牛 ￥16,500 ￥19,250

但馬牛 ￥18,700 ￥21,450

神戸牛 ￥20,900 ￥23,650

◆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。

※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。

アラカルト

◆オープンステーキ・クラシックステーキからお選びいただけます。

神戸牛フィレ100g～	(オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥21,450～
神戸牛ロース100g～	(オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥14,300～
但馬牛フィレ100g～	(オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥18,700～
但馬牛ロース100g～	(オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥11,550～
但馬牛赤身肉100g～	(オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥9,350～
黒毛和牛フィレ100g～	(オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥13,750～
黒毛和牛ロース100g～	(オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥8,250～
黒毛和牛赤身肉100g～	(オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥7,150～
黒毛和牛ビーフカツ(赤身肉 80g)	デミグラスソース	¥3,850
黒毛和牛ビーフストロガノフ(赤身肉 70g)		¥3,520
但馬牛ビーフシチュー(赤身肉 120g)		¥3,850
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
トマトサラダ		¥880
ミックスサラダ		¥715
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
鮑ステーキ1個		¥6,600
車海老フライ2尾		¥3,850
大海老フライ2尾		¥2,750
本日の魚料理		¥2,200
但馬牛ガーリックライス		¥1,650
ライス		¥330
パン		¥330
小鍋しゃぶしゃぶ		¥3,300
小鍋すき煮		¥3,300
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。

和食アラカルト

前 菜

季節の前菜 5 種盛り	¥1,650
季節の前菜 3 種盛り	¥1,100

造 り

鮑のお造り	¥6,600
お造り 2 種盛り	¥1,650

揚 物

車海老天麩羅盛り合わせ	¥3,850
-------------	--------

焼 物

本日の焼魚	¥2,200
-------	--------

鍋 物

小鍋 しゃぶしゃぶ	¥3,300
小鍋 すき煮	¥3,300

ごはんもの

但馬牛炙り寿司(握り 6 貫) 60g	¥4,620
但馬牛炙り寿司(握り 2 貫) 20g	¥1,540
お食事セット(ご飯・味噌汁・香の物)	¥550

◇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。