



A LA CARTE アラカルト

枝豆ペロンチーノ 塩ゆで枝豆をニンニク・鷹の爪・オリーブオイルでソテーしています。	¥660
トリュフとチーズのポテトフライ トリュフパウダーと削りたてグラナチーズをたっぷりまぶした香り豊かなポテトフライ。	¥990
コロッケ	¥275
ミンチカツ	¥495
やみつき塩ピクルス	¥660
ぷりぷり海老のアヒージョ(バケット付き) 特製塩たれとリンゴ酢に漬けた自家製ピクルス	¥1,100
フライドチキン(淡路島産朝挽き鶏使用)	¥990
皮つきフライドポテト	¥550
熟成プロシュート	¥1,430
黒毛和牛のカルパッチョ(黒毛和牛赤身肉使用) 軽く炙ったお肉にバルサミコソースと削りたてチーズをたっぷりかけました。	¥2,200

お子様メニュー

神戸牛 100% お子様プレート ※大人の方もご注文いただけます。 炭火焼き手ごねハンバーグ・ふわトロ玉子ライス(七福米or白米) 海老フライ・ポテトフライ・ポテトサラダ・みかんゼリー	¥1,320
神戸牛 100% キッズプレート 炭火焼き手ごねハンバーグ・タコさんウインナー・唐揚げ ポテトフライ・七福米or白米・みかんゼリー・りんごジュース	¥990

SANDWICH

ミックスサンド (ハム・玉子・レタス・キュウリ・トマト・からしバター・マヨネーズ)	¥1,540
ベジタブルサンド (レタス・トマト・キュウリ・ポテトサラダ・からしバター・マヨネーズ)	¥1,540
BLTサンド (手造りベーコン・レタス・トマト・ピーナッツバター・マヨネーズ)	¥1,760
自家製ローストビーフサンド (ユーエス USビーフ) (タスマニア産マスタード・マヨネーズ・からしバター・スモークフレーバーソース)	¥2,200



PASTA

モッツァレラチーズのトマトソース バジル添え	¥1,650
黒毛和牛と温泉卵のカルボナーラ	¥1,760
黒毛和牛の“パそぼ” イカスキを練りこんだ黒いパスタに、昆布茶のだしをたっぷりかけて、おそば感覚でお召し上がりください。	¥2,200
神戸牛 100% やみつきミートパスタ 炭火焼き手ごねハンバーグと削りたてチーズを絡めて食べる マグネットカフェオリジナルミートパスタ。	¥1,980
神戸牛 100% やみつきミートカレーパスタ 炭火焼き手ごねハンバーグ×カレー×チーズ 楽しくまぜて美味しく食べる！野球カレーがベースのミートカレーパスタです。	¥2,090

SALAD & SOUP サラダ&スープ

大地の恵みたっぷりサラダ (オニオンドレッシング) ¥1,210 (ハーフ) ¥605	本日のスープ ¥605 ※内容はスタッフにお尋ねください。
彩りトマトと モッツァレラチーズのサラダ (バジルオニオンドレッシング) ¥1,430 (ハーフ) ¥715	季節のポタージュ ¥605 ※内容はスタッフにお尋ねください。
炭火焼き手造りベーコンの シーザーサラダ (豆乳シーザードレッシング) ¥1,540 (ハーフ) ¥770	味噌汁 ¥220 (大分県味噌使用)

～淡路麺業の生パスタ使用～

モチモチした極上生パスタに、相性のよいソースが絡み合うことで
乾麺では実現できない食感と感動をもたらします。
まだ淡路麺業の生パスタをご賞味いただいていない方は、
ぜひ一度お試しください。

SET MEAL 定食

定食には、
副菜2種・ご飯(白米 or 七福米)・
お味噌汁・お漬物が付きます。



NEW 黒毛和牛 すき焼き鍋定食
¥2,530 〈单品〉¥1,980



NEW 黒毛和牛 しゃぶしゃぶ定食
¥2,530 〈单品〉¥1,980

神戸牛
100%



神戸牛 ハンバーグ定食
(手ごねハンバーグ オープン焼き)
¥2,200



本日のお魚定食(ディナータイムのみ)
¥1,980 〈单品〉¥1,430



黒毛和牛せいろ蒸し定食
¥2,530 〈单品〉¥1,980



鮮魚のせいろ蒸し定食
¥2,200 〈单品〉¥1,650
※その日の鮮魚の内容はスタッフにお尋ねください。



ミンコロ定食 ¥1,430
ミンチカツ1個・コロッケ1個
『竹園別館』で人気のあったメニューが
復活しました。



とんかつ定食(国内産豚ロース肉使用)
¥1,980 〈单品〉¥1,430



ミックスフライ定食
(ミンチカツ1個・海老フライ1本・
豚ひとくちへレカツ2枚)
¥2,200 〈单品〉¥1,650



へレカツ定食(国内産豚へレカツ5枚)
¥1,980 〈单品〉¥1,430



自家製ローストビーフ定食
¥2,420 (USビーフ)



Magnet Cafe オリジナル
“ローストビーフ丼”(USビーフ)
¥2,200



他人丼(黒毛和牛使用) ¥1,760



カツ丼(国内産豚ロース肉使用)
¥1,870

YOSHOKU 洋食

海老フライ(3尾) ¥1,870
追加:1尾につき ¥440

キエフ風 チキンカツレツ(150g) ¥1,870
(淡路島産朝挽き鶏使用)

オージー
ビーフカツレツ(AUSフィレ 180g) ¥4,180

ミンコロセット ¥770
(ミンチカツ1個・コロッケ1個)
精肉店で月間3万人が行列する
『竹園の手作りコロッケとミンチカツ』のセットです。

海老マカロニグラタン ¥1,320

オムライス(ケチャップ or デミグラスソース) ¥1,320

海老ピラフ ¥1,320

黒毛和牛ビーフピラフ ¥1,540

焼きカレー(玉子使用) ¥1,320

黒毛和牛ガーリックライス ¥1,540

ナポリタン(玉子使用) ¥1,430

黒毛和牛 ビーフシチュー ¥2,640



SIDE MENU サイドメニュー

サラダバー&スープ ¥715 白米 ¥330 七福米 ¥440 パン ¥330 アイスクリームバー ¥330

CHARCOAL & TEPPAN

炭火焼き & 鉄板



神戸牛
100%
ハンバーグ

RECOMMEND
オススメ

COMBO PLATE

炭火焼き手ごねハンバーグ&チキン	(バーグ100g 淡路鶏150g)	¥2,200
炭火焼き手ごねハンバーグ&ポーク	(バーグ100g 国内産ポーク150g)	¥2,310
炭火焼き手ごねハンバーグ&ミスジブリアン	(バーグ100g USミスジ80g)	¥2,310
炭火焼き手ごねハンバーグ&USロース	(バーグ100g USロース100g)	¥2,970
炭火焼き手ごねハンバーグ&AUSフィレ	(バーグ100g AUSフィレ100g)	¥3,300

ハンバーグを増量可能

ハンバーグ 100g×2個ダブルで	+¥550
ハンバーグ 100g×3個トリプルで	+¥1,100
ハンバーグ 100g×4個フォースで	+¥1,650

選べるソース

《HAMBURG・CHICKEN・PORK》デミグラスソース or グレービーソース or おろしポン酢 or 天然塩

《BEEF》グレービーソース or スモークフレーバーソース or 鉄板たれ or あまからたれ

TOPPING MENU

トッピングメニュー

目玉焼き	¥165	チェダーチーズ	¥220	手造りベーコン	¥440
海老フライ(1尾)	¥440	骨付きソーセージ	¥440		

TEPPAN

竹園伝統の“黒毛和牛スタミナ焼き” ¥2,530

高温でソテーした黒毛和牛スライス肉を玉ねぎ・にんにく・醤油ベースのオリジナルたれに絡めてお召し上がりください。

竹園伝統の“牛肉炙り焼き”^{ユース}(USロース) ¥2,530

自家製たれに漬けたロース肉を炭火で炙りました。

チキンチーズステーキ ¥1,870

淡路島産朝挽き鶏を炭火で炙り、竹園伝統あまからたれとチーズを絡めてオープンで焼き上げます。

PLATE

盛り合わせ 2~3人前用プレート ¥6,380

USロース 200g・USミスジ 160g・ハンバーグ 150g
ソーセージ 2本・豚ヘルカツ 4枚・生ハム

盛り合わせ 3~4人前用プレート ¥9,570

USロース 300g・USミスジ 240g・ハンバーグ 225g
ソーセージ 3本・豚ヘルカツ 6枚・生ハム

※盛り合わせプレートはご提供までにお時間を頂戴いたします。(約20~30分)



HAMBURG

炭火焼き手ごねハンバーグ 150g ¥1,650

神戸牛 100%の旨味にこだわり当店ではハンバーグをミディアムレアに焼き上げています。

CHICKEN

骨付きグリルチキン ¥1,760

(淡路島産朝挽き鶏使用)

PORK

骨付きグリルポーク(国内産) ¥1,980

BEEF

ユーエス
US ロース

200g ¥3,850

300g ¥5,170

1ポンド
(453g) ¥7,480

オージー
AUS フィレ

150g ¥3,300

250g ¥4,840

350g ¥6,270

ユーエス
US ミスジブリアン

160g ¥2,420

※通常はスモークフレーバーソースでの提供となります。

1頭の牛から3Kg程しか取れない希少部位ミスジの中央(ブリアン)部分を使用しています。

スモークフレーバーを効かせたオリジナルソースをレモンバターと絡めてお召し上がりください。

竹園特選黒毛和牛

赤身:100g ¥5,500 150g ¥8,250

ロース:100g ¥7,150 150g ¥10,725

フィレ:100g ¥8,800 150g ¥13,200

※神戸牛をご希望のお客様はスタッフにお申し付けください。

選べるソース

《HAMBURG・CHICKEN・PORK》デミグラスソース or グレービーソース or おろしポン酢 or 天然塩

《BEEF》グレービーソース or スモークフレーバーソース or 鉄板たれ or あまからたれ

TOPPING MENU

トッピングメニュー

目玉焼き ¥165 チェダーチーズ ¥220

手造りベーコン ¥440 海老フライ(1尾) ¥440

骨付きソーセージ ¥440

SIDE MENU

サイドメニュー

サラダバー&スープ ¥715 白米 ¥330 七福米 ¥440

パン ¥330 アイスクリュームバー ¥330

鉄板料理『安全宣言三ヶ条』

すべてのお客様に安心して召し上がっていただくために

①鉄板の落下防止のため、木製のトレイにすべり止めを装着しております。

②鉄板を持ち運ぶときは、細心の注意を払い安全の確保をしております。

③鉄板でのお料理をご提供するときは、必ず両手で行っております。

・コンボプレート ・鉄板 ・ハンバーグ
・チキン ・ポーク ・ビーフ

上記メニュー
ご注文で

-half オムライス ¥660

half ナポリタン ¥715

をご注文いただけます。

