

日本伝統のおせち料理に
「ローストビーフ」を添え、
新年のはじまりを美味で彩る
ホテル竹園芦屋ならではの
特別なおせちです。

壱の重

伊勢海老の黄金焼き
国産黒鮑の山椒煮
甘鯛のけんちん蒸し
神戸牛グリルステーキ 150g
(ロース)

弐の重

いくら醤油漬け
数の子
丹波産黒豆
栗金団
棒鱈
伊達巻
紅白かまぼこ
とこぶし旨煮
さごし寿締め
紅白臍
紅白ちよろぎ

参の重

竹園特選黒毛和牛八幡巻き
日の出海老
鰯西京漬
鰯昆布巻
きんかん蜜煮
田作り
叩き牛蒡
子持鮎
菊花蕪寿漬
海老芋
どんこ椎茸
松笠慈姑
竹牛蒡
梅人参
花蓮根
手綱蒟蒻
蟹の松風
ぎぬさや
筆しょうが

限定10個

三段

神戸牛ローストビーフ付 ¥100,000 (税込)
4~5人用 [ロースと赤身肉の2種]

ローストビーフは、しっとりやわらかな食感に仕上げました。

12月15日④まで受付中!

竹園謹製
おせち

神戸牛ローストビーフ 500g
(ロース・赤身肉)