



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



ホテル竣工35周年を記念し  
毎日35食限定で  
ご提供いたします

ポスター掲載

# 秋コース

「黒毛和牛」「但馬牛」どちらも使用した  
充実のコースをお愉しみください。

黒毛和牛焼きしゃぶ 雲丹醤油

秋の焼き野菜 柿味噌ディップ

ミックスサラダ

但馬牛ハンバーグステーキ (70g)  
デミグラスソースまたは和風ソース

松茸と紅葉鯛の土瓶蒸し 酢橘

黒毛和牛ステーキ (赤身肉・ロース 各40g)  
昆布塩 山葵 にんにく醤油

但馬牛ガーリックライス

季節のシャーベット

パンドミ

コーヒー

¥7,500

◆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



ポスター掲載

## ちみじ 紅葉懐石

旬の食材のよさを鉄板焼ならではの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～

雲丹の焼き寿司  
山葵 海苔 芽葱

～前菜～

焼き蓮根饅頭 かに身 べっ甲餡 生姜

～温物～

松茸土瓶蒸し 名残鱧 車海老 三つ葉 酢橘

～旬菜～

鮑蒸し焼き 肝バター醤油 あわび茸

～魚料理～

金目鯛と野菜の小鍋仕立て  
白葱 豆腐 花山椒

～肉料理～

牛肉の朴葉焼き(50g)  
秋の吹き寄せ盛り

～お食事～

秋の実り土鍋ご飯 味噌汁 香の物

～デザート～

季節のデザート

～“肉料理”は下記よりお選びください～

神戸牛フィレ ¥24,750

神戸牛ロース ¥21,175

但馬牛フィレ ¥20,900

但馬牛ロース ¥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。

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



## スタンダードコース

お好きなステーキをお愉しみください。

但馬牛焼き寿司 赤身肉二種

ローストビーフサラダ

竹園特製ビーフコンソメスープ

季節の焼き野菜

ステーキ (80g)

パンドミ

ガーリックライスまたは 焼きカレー

お茶菓子 コーヒー

～ステーキは下記よりお選びください～

神戸牛フィレ ￥22,660

神戸牛ロース ￥16,940

但馬牛フィレ ￥20,460

但馬牛ロース ￥14,740

- ◆パンドミの上にお肉をのせてご提供いたします。  
最後にお肉の旨味が染み込んだ味わいの違うパンをお召しあがりください。
- ◆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



## シーフードコース

お好きなステーキとご一緒に人気の活鮑と  
活車海老をお愉しみください。

但馬牛焼き寿司 赤身肉二種

ローストビーフサラダ

竹園特製ビーフコンソメスープ

活車海老 アメリケーヌソース

活鮑 ゴマビネガーソース

季節の焼き野菜

ステーキ (50g)

バンドミ

ガーリックライスまたは焼きカレー

お茶菓子 コーヒー

～ステーキは下記よりお選びください～

神戸牛フィレ ￥24,805

神戸牛ロース ￥21,230

但馬牛フィレ ￥23,430

但馬牛ロース ￥19,855

- ◆バンドミの上にお肉をのせてご提供いたします。  
最後にお肉の旨味が染み込んだ味わいの違うパンをお召しあがりください。
- ◆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



## アラカルト

神戸牛フィレ100g～	¥21,450～
神戸牛ロース100g～	¥14,300～
但馬牛フィレ100g～	¥18,700～
但馬牛ロース100g～	¥11,550～
但馬牛赤身肉100g～	¥9,350～
竹園風フォンデュシノワーズ20g～	¥2,640～
活鮑1個	¥6,600
活車海老1尾	¥1,980
本日の魚料理	¥2,200
季節の焼き野菜盛り合わせ(5種)	¥2,200
季節の焼き野菜盛り合わせ(3種)	¥1,320
但馬牛焼き寿司(握り6貫)60g	¥4,620
但馬牛焼き寿司(握り2貫)20g	¥1,540
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
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
トマトサラダ	¥880
ミックスサラダ	¥715
竹園特製焼きカレー	¥1,650
但馬牛ガーリックライス	¥1,650
お食事セット(ご飯・味噌汁・香の物)	¥550
パン	¥330
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。