

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～

本日の一品

～名残の吹き寄せ盛り～

～吸物～

甘鯛 蕪の含ませ 大黒しめじ みぞれ仕立て
うぐいす菜 柚子

～造里～

本鮪 縞鰯 紅葉鯛 妻物一式

～煮物～

蓮根饅頭 蟹身餡 生姜

～温物～

金目鯛の出汁しゃぶ 打ち野菜 手作り豆腐 薬味

～肉料理～

ステーキ(50g) 焼九条ねぎ醤油 秋の彩り野菜

～お食事～

土鍋御飯 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

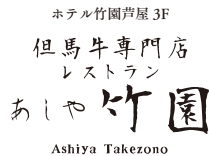
神戸牛 ￥16,225 ￥19,800

◆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。



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。

～名残の吹き寄せ五種盛り～

～造里～

季節の鮮魚二種盛り

～温物～

蓮根饅頭 木の子餡 生姜

～小鍋～

紅葉鯛の出汁しゃぶ 打ち野菜 手作り豆腐 薬味

～揚物～

蟹の天ぷら 青唐 塩 レモン

～肉料理～

黒毛和牛赤身肉の朴葉焼き
銀杏 しめじ 紅葉麩

～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。