



竹園創立75周年を記念し  
ご提供いたします

レストラン 鉄板焼コーナー 特別ランチ・ディナーメニュー

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



竹園周年  
記念企画  
第7弾

ポスター掲載

1日限定5食

# 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 蟹のせせり身 べっ甲餡 生姜

～温物～

土瓶蒸し 甘鯛 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



# ステーキランチ

ローストビーフサラダ

本日のスープ

メイン料理

焼き野菜

ご飯 味噌汁 香の物

季節のデザート

コーヒー

～“メイン料理”は下記の4種類からお選びください～

但馬牛ハンバーグ 180g	¥ 3,960
黒毛和牛 赤身肉 120g	¥ 6,050
黒毛和牛 ロース 100g	¥ 7,150
黒毛和牛 ファイル 90g	¥ 8,800
神戸牛 ロース 100g	¥ 15,400
神戸牛 ファイル 100g	¥ 17,600

- ◆別途料金にて黒毛和牛を但馬牛または神戸牛に変更できます。
- ◆その他のご希望があればお申し付けください。

◇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



精肉店  
竹園  
あしや  
但馬牛精肉

平日限定

# 鉄板こだわりお肉のすき焼き御膳

シェフが創る平日ランチタイム限定の  
お得な鉄板御膳です。

～旬菜～

季節の旬菜二種盛り

～すき焼き～

黒毛和牛スライス(100g)  
青葱 玉葱 白菜 椎茸 えのき茸  
豆腐 菊菜 糸こんにゃく  
酢橘 卵 おろし出し

～お食事～

季節の釜炊きご飯  
香の物

～デザート～

シャーベット コーヒー

¥3,850

◇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。

# レストラン 鉄板焼コーナー 特別ランチメニュー

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。