

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



限定5食

冬の特別コース

和食や洋食それぞれの料理人が旬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鉄板焼コースです。

黒毛和牛焼きしゃぶ 黄柚子マヨネーズ

ミックスサラダ

冬の焼き野菜 肉入り金山寺味噌

黒毛和牛(フィレ50g) スチーム焼き
おろしぼん酢

椎茸とずわい蟹真丈の土瓶蒸し 酢橘

黒毛和牛(ロース50g) ステーキ
昆布塩 山葵 にんにく醤油

但馬牛ガーリックライス
味噌汁 香の物

バンドミ

季節のフルーツ

コーヒー

¥10,000

◇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 フィレ 90g	¥8,800
神戸牛 ロース 100g	¥15,400
神戸牛 フィレ 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。

ホテル竹園芦屋 3F
但馬牛専門店
レストラン
あしや 竹園
Ashiya Takezono



平日限定

鉄板こだわりお肉のすきやき御膳

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。