

ポスター掲載

兵庫県産黒毛和牛 シェアステーキコース

アミューズ

ミックスサラダ

パン

本日のスープ

ステーキ(1人前 150g)

デザート

～ステーキは下記よりお選びください～

黒毛和牛 ロース ￥16,500

黒毛和牛 フィレ ￥19,800

- ◆上記コースは2人前から承ります。
- ◆別途料金にて黒毛和牛を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。

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

すき焼きしゃぶしゃぶ

創業以来受け継がれてきた竹園のすき焼き、しゃぶしゃぶ。
伝統の竹園スライスでご堪能ください。

前菜3種盛り

お肉(130g)

旬野菜

うどん

デザート

～お好きなお肉をお選びください～

黒毛和牛(1人前)		追加肉	
<カタロース>	¥7,700	100g	¥4,400
<リブロース>	¥8,800	100g	¥4,950
<サーロイン>	¥9,900	100g	¥6,050

但馬牛(1人前)		追加肉	
<リブロース>	¥11,000	100g	¥7,700
<サーロイン>	¥15,400	100g	¥12,100

神戸牛(1人前)		追加肉	
<サーロイン>	¥17,600	100g	¥14,300

おすすめ

黒毛和牛(1人前)		追加肉	
<フィレ>すき焼き用追加肉	10g		¥770

※1枚単位でご注文いただけます(1枚目安40g～50g)

- ◆2人前から承ります。
- ◆追加肉もご用意いたします。スタッフにお申し付けください。
- ◆しゃぶしゃぶのみプラス¥330でうどんをラーメンに変更できます。
- ◆お食事時間の目安は約1時間30分でございます。

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

メインが選べる伝統の洋食ステーキコース

洋食と一緒に好きなステーキをお楽しみください。
※ステーキの調理法とお肉の種類、部位がお選びいただけます。

<洋食>

小さなお楽しみの一皿

ミックスサラダ

オードブル

パン

本日のスープ

ステーキ(100g)

デザート コーヒー

～下記よりステーキの調理法と種類、部位をお選びください～

1) オープンステーキ

日本酒と玉ねぎで香ばしい風味をつけ、オープンで焼きあげました。

※美味しく召しあがっていただける厚さにカットしてご提供いたします。

2) クラシックステーキ

塩・こしょうでシンプルに焼きあげる、昔ながらのステーキ。

※赤身肉はカットしております。フィレ・ロースのカットも承ります。

	<赤身肉>	<ロース>	<フィレ>
黒毛和牛	¥11,000	¥12,100	¥17,600
但馬牛	¥13,200	¥15,400	¥19,800
神戸牛		¥18,700	¥23,100

※焼き加減はミディアムレアでご提供いたしております。

◆お食事時間の目安は約1時間15分でございます。

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

メインが選べる伝統の和食ステーキコース

懐石とご一緒にお好きなステーキをお愉しみください。
※ステーキの調理法とお肉の種類、部位がお選びいただけます。

<和食>

旬菜盛り合わせ

季節の吸物

本日の鮮魚二種盛り 妻物一式

彩りサラダ

ステーキ (100g)

ご飯 味噌汁 香の物

デザート コーヒー

～下記よりステーキの調理法と種類、部位をお選びください～

1) オープンステーキ

日本酒と玉ねぎで香ばしい風味をつけ、オープンで焼きあげました。

※美味しく召しあがっていただける厚さにカットしてご提供いたします。

2) クラシックステーキ

塩・こしょうでシンプルに焼きあげる、昔ながらのステーキ。

※赤身肉はカットしております。フィレ・ロースのカットも承ります。

	<赤身肉>	<ロース>	<フィレ>
黒毛和牛	¥11,000	¥12,100	¥17,600
但馬牛	¥13,200	¥15,400	¥19,800
神戸牛		¥18,700	¥23,100

※焼き加減はミディアムレアでご提供いたしております。

◆お食事時間の目安は約1時間15分でございます。

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

平日限定

サイコロステーキコース

～アミューズ～

本日の一品

～サラダ～

ミックスサラダ

～オードブル～

季節の前菜盛り合わせ

～スープ～

季節のスープ

～肉料理～

黒毛和牛 サイコロステーキ(赤身肉 80g)

山葵 塩 にんにく醤油

～お食事～

ご飯 味噌汁 香の物

～水菓子～

季節の果物

¥8,800

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

平日限定

石懐きステーキ網焼

～先付～
本日の一品

～椀物～
季節のお吸い物

～前菜～
季節の前菜盛り合わせ

～サラダ～
ミックスサラダ

～肉料理～
黒毛和牛 網焼きステーキ(赤身肉 80g)
山葵 塩 にんにく醤油

～お食事～
ご飯 味噌汁 香の物

～水菓子～
季節の果物

¥8,800

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

やわらぎ

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懐石です。

～先付～

玉蜀黍豆腐 焼雲丹 旨出汁 山葵

～椀物～

鱧すり流し 翡翠茄子 蒸鮑 酢橘

～造里～

本鮪 伊佐木 あおりいか 妻物一式

～温物～

鱧しゃぶ 打ち野菜 ぼん酢

～季節の八寸盛り合わせ～

～煮物～

冬瓜と鰻の絹田巻き 銀鮓 花山椒

～冷鉢～

車海老 帆立 ミニトマト
南瓜 ヤングコーン 順菜

～肉料理～

ステーキ(50g) 山葵 塩

～お食事～

ご飯 味噌汁 香の物

～水菓子～

季節の果物

～“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	¥16,500	¥19,800
但馬牛	¥17,600	¥20,900
神戸牛	¥18,700	¥22,000

◆お食事時間の目安は約2時間でございます。

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

平日限定

食べくらべコース

～最初の一品～

牛肉炙り寿司 赤身肉二種

～サラダ～

ミックスサラダ

～ステーキ～

黒毛和牛 陶板焼き(フィレ50g)

季節の焼き野菜

山葵 にんにく醤油 鉄板たれ

～お鍋～

しゃぶしゃぶ

ローススライス(50g)

旬野菜 ラーメン

または

すき焼き

ローススライス(50g)

旬野菜 うどん

ご飯 香の物

～デザート～

季節の果物

¥11,000

◆上記コースは2人前から承ります。

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

お子様プレート

お子様にもレストランの手作りの味を愉しんでいただけるよう
2種類のプレートをご用意いたしました。

オムライス

黒毛和牛ミニハンバーグ(70g)

海老フライ

唐揚げ

ウインナー

フライドポテト

サラダ

コーンスープ

デザート

¥3,300

キッズプレート

チキンライス

黒毛和牛ミニハンバーグ(70g)

ウインナー

フライドポテト

コーンスープ

デザート

¥1,760

アラカルト

◆オープンステーキ・クラシックステーキからお選びいただけます。

神戸牛フィレ100g～ (オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥22,000～
神戸牛ロース100g～ (オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥17,600～
神戸牛赤身肉100g～ (オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥11,000～
但馬牛フィレ100g～ (オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥19,800～
但馬牛ロース100g～ (オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥15,400～
但馬牛赤身肉100g～ (オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥9,900～
黒毛和牛フィレ100g～ (オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥15,400～
黒毛和牛ロース100g～ (オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥13,200～
黒毛和牛赤身肉100g～ (オープンステーキ・クラシックステーキ)	¥7,700～
黒毛和牛ビーフカツ(赤身肉 80g) デミグラスソース	¥3,850
黒毛和牛ビーフストロガノフ(赤身肉 70g)	¥3,520
黒毛和牛ビーフシチュー(赤身肉 120g)	¥3,850
神戸牛ハンバーグステーキ(200g) デミグラスソース	¥3,850
但馬牛ローストビーフ(赤身肉 50g)	¥3,080
トマトサラダ	¥880
ミックスサラダ	¥715
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
鮑ステーキ1個	¥7,700
大海老フライ2尾	¥2,750
本日の魚料理	¥2,200
但馬牛ガーリックライス	¥1,650
ライス	¥330
パン	¥330
果物盛り合わせ	¥1,100
本日の果物	¥660
本日のシャーベット	¥385

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

和食アラカルト

前 菜

季節の前菜 5 種盛り	¥1,650
季節の前菜 3 種盛り	¥1,100

造 り

鮑のお造り	¥7,700
お造り 2 種盛り	¥1,650
お造り 3 種盛り	¥2,200

サラダ

トマトサラダ	¥880
ミックスサラダ	¥715

焼 物

本日の焼魚	¥2,200
-------	--------

鍋 物

小鍋 しゃぶしゃぶ	¥3,300
小鍋 すき煮	¥3,300

ごはんもの

但馬牛炙り寿司(握り 6 貫) 60g	¥4,950
但馬牛炙り寿司(握り 2 貫) 20g	¥1,650
お食事セット(ご飯・味噌汁・香の物)	¥550

※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。