「すき焼き」のご案内

平素はレストランあしや竹園をご愛顧いただき、
誠にありがとうございます。

当店の「すき焼き」は、最初に玉ねぎとねぎを炒めてから、
お肉を入れるという竹園旅館創業以来受け継がれてきた焼き方で、
ご提供しております。
お客様に最初から最後まで同じ味を召し上がっていただきたいという
想いから、甘みを抑えたすっきりとした味の竹園特製の割り下を使用し、
「煮」にならないよう、あくまでも「焼き」にこだわり、最初から最後まで
スタッフがついて、仕上げさせていただいております。
その為、ご予約・ご来店時の「すき焼き」のご注文数によっては、
ご提供が難しい場合がございます。
その際は、誠に勝手ではございますが、ご提供可能な時間帯への変更を
お願いさせていただく場合がございます。
何卒、ご理解とご了承を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

但馬牛専門店
レストラン
あしや竹園

但馬牛専門店レストランあしや竹園　〒659-0092 兵庫県芦屋市大原町 10-1　https://takezono.co.jp
［ランチタイム］11:00～14:30(LO14:00)　［ディナータイム］16:30～21:30(LO21:00)
［お問い合わせ］TEL 0797-32-9581(ホテル総合受付直通)　FAX 0797-32-0777　［受付時間］10:00～19:00
※土日祝日は二部制でのご案内とさせていただいております。　※営業時間は今後の情勢により予告なく変更させていただく場合がございます。