

竹園の会席

様々なお集まりに竹園が送る和会席の時



ご家族のお集まり、お友達・会社関係でのご利用に、和食職人のこだわりがわかる、竹園ならではのコース。
お肉の職人が食べ頃のお肉を選び、熟練のシェフがメインのステーキを焼き上げます。
皆様の会食をより盛り上げること間違いありません。

◆和食コース(3種類)

Aコース

¥7,700

Bコース

¥9,900

Cコース

¥12,100

※コース内容は裏面をご覧ください。 ※いずれも消費税込・サービス料・室料別

◆特別コース

肉づくし会席

¥15,000

追加
オプション

ステーキグラムアップ10g～ ¥550～ (税込・サ別) ※お肉の部位により料金が異なります。詳細はお問い合わせください。

ミンチカツ・コロケセット ¥1,100 (税込・サ別) ミンチカツ・コロケセット1/2 ¥550 (税込・サ別)

※写真はイメージです。 ※仕入れ等により内容が変更になる場合がございます。 ※ご予約および内容等の変更は3日前までにお願いたします。
※ご予約取消しの際、キャンセル料を申し受ける場合がございます。 ※ご利用時間は2時間30分とさせていただきます。なお、時間延長の場合は、ご予約の際にお申し付けください。
※このプランは4名様から150名様までご利用いただけます。 ※その他、何なりとご相談ください。

竹園の会席

各コース内容 (季節ごとにお料理が変わります)



Aコース ¥7,700

前菜 吸物 造り 煮物 酢物
オーストラリアンフィレステーキ
ご飯 味噌汁 香の物 デザート



Bコース ¥9,900

前菜 吸物 造り 煮物 酢物
竹園特選黒毛和牛ロースステーキ
ご飯 味噌汁 香の物 デザート



Cコース ¥12,100

先付 前菜 吸物 造り 煮物 揚物
竹園特選黒毛和牛ロースステーキ
ご飯 味噌汁 香の物 デザート

特別コース 肉づくし会席 ¥15,000

竹園特選黒毛和牛の希少部位を使用した会席と
皆様で取り分ける`牛ロース土鍋ご飯、
「竹園の個室」でしか召し上がれない
希有で贅沢なご宴会プラン。

先付 前菜 造り変わり お凌ぎ
揚物 温物(鍋) 肉料理
お食事 デザート

