

ホテルの街カフェ
Magnet Cafe
Grand Menu

We want to attract you and become surrounded by your smiles.
So we want to be such a restaurant,
installed a big table like a magnet in the center of the store,
and we put feeling into the store name that started with “magnet”.

Our goal is a Hotel quality Cafe restaurant
“Hotel town cafe”

CHARCOAL & TEPPAN

炭火焼き & 鉄板

社長自ら伝統の目利きで仕入れた竹園特選黒毛和牛や
神戸牛 100%の旨味にこだわったハンバーグ等を
マグネットカフェ自慢の炭火で焼き上げ、熱々の鉄板でご提供いたします。

神戸牛
100%

HAMBURG

神戸牛炭火焼き
デミグラスソース ハンバーグ

神戸牛炭火焼き
和風おろしポン酢ハンバーグ

神戸牛 100%の旨味にこだわり	100g	¥1,540
当店ではハンバーグを	150g	¥2,310
メディアムレアに焼き上げています。	200g	¥3,080

CHICKEN

骨付きグリルチキン ¥2,090
〈グレービーソース〉(淡路島産 朝挽き鶏使用)

PORK

骨付きグリルポーク ¥2,310
〈グレービーソース〉(兵庫県産 豚ロース肉使用)

BEEF

ユース US ロース 〈グレービーソース〉	オージー AUS フィレ 〈グレービーソース〉	竹園特選黒毛和牛 11:00~14:00/17:00~LO 〈グレービーソース〉
200g ¥4,600	150g ¥4,400	赤身:100g ¥6,600 150g ¥9,900
300g ¥6,800	250g ¥7,700	ロース:100g ¥8,250 150g ¥12,380
1ポンド ¥11,000 (453g)	350g ¥11,000	フィレ:100g ¥9,900 150g ¥14,850

◇ 神戸牛をご希望のお客様はスタッフにお申し付けください。

RECOMMEND
オススメ

COMBO PLATE

¥3,080~¥5,880 《2品合計》

①~⑤で好きなメニューを2品お選びください。

神戸牛
100%

①神戸牛炭火焼き ¥1,540 ②淡路島産 朝挽き鶏 150g ¥1,540 ③兵庫県産ポークロース 150g ¥1,540
デミグラスソース ハンバーグ 100g 〈グレービーソース〉 〈グレービーソース〉

ユース
④US ロース 100g ¥2,300
〈グレービーソース〉

オージー
⑤AUS フィレ 100g ¥2,940
〈グレービーソース〉

TOPPING MENU

トッピングメニュー

目玉焼き ¥198
海老フライ(1尾) ¥550

チェダーチーズ ¥264
骨付きソーセージ ¥550

手造りベーコン ¥550

神戸牛で作るデリサラダバー&アイスクリームバー セット ¥1,200

「炭火焼き&鉄板」「ドリア&パスタ」「洋食」とのお得な組み合わせ価格
※サイドメニュー・アラカルト・定食は対象外とさせていただきます。

PLATE

盛り合わせ 2~3 人前用プレート ¥8,250

神戸牛炭火焼きハンバーグ 75g×2個・US ロース 200g・US ローストビーフ 80g
骨付きソーセージ 2本・豚ヘルカツ 4枚・生ハムサラダ

盛り合わせ 3~4 人前用プレート ¥12,100

神戸牛炭火焼きハンバーグ 100g×3個・US ロース 300g・US ローストビーフ 120g
骨付きソーセージ 3本・豚ヘルカツ 6枚・生ハムサラダ

鉄板料理『安全宣言三ヶ条』すべてのお客様に安心して召し上がっていただくために

①鉄板の落下防止のため、木製のトレイにすべり止めを装着しております。 ②鉄板を持ち運ぶときは、細心の注意を払い安全の確保をしております。 ③鉄板でのお料理をご提供するときは、必ず両手で行っております。

※写真はイメージです。季節によって内容が変わる場合がございます。 ※通常ステーキはカットしておりません。カットをご希望のお客様はスタッフまでお申し付けください。

<https://takezono.co.jp>

KOBE BEEF DELI SALAD

神戸牛デリサラダ



神戸牛で作るデリサラダバー& アイスクリームバー

単品 ¥1,870 セット ¥1,200

「炭火焼き&鉄板」「ドリア&パスタ」
「洋食」とのお得な組み合わせ価格
※サイドメニュー・アラカルト・定食は
対象外とさせていただきます。

手作りおばんざいがいっぱいの「サラダバー」に『神戸牛』が加わりグレードアップ！

さらに「アイスクリームバー」もお楽しみいただけます。

炭火焼き&鉄板等と組み合わせることで、大変お得にお召し上がりいただけます(セット価格 ¥1,200)。

◇キッズサラダバー(3歳~6歳) ¥660

◇お子様サラダバー(7歳~12歳) ¥990

◇シニアサラダバー(65歳以上) ¥1,100

SIDE MENU

サイドメニュー

白米 ¥400

七福米 ¥460

パン ¥400

お子様メニュー

神戸牛
100%

お子様プレート ※大人の方もご注文いただけます。
炭火焼きハンバーグ・ふわトロ玉子ライス(七福米or白米)
海老フライ・ポテトフライ・ポテトサラダ・みかんゼリー

¥1,540

神戸牛
100%

キッズプレート
炭火焼きハンバーグ・タコさんウインナー・唐揚げ
ポテトフライ・七福米or白米・みかんゼリー・りんごジュース

¥1,100

DORIA & PASTA

ドリア&パスタ

それぞれの食材とベストマッチの「チーズ」、モチモチした 極上「生パスタ」
あなたは「チーズ」派ですか、それとも「生パスタ」派ですか？

DORIA

ドリア



黒毛和牛のカレードリア
(玉子使用)
竹園伝統のカレーと黒毛和牛のコラボ
¥1,870



オムライスドリア
熱々ドリアにふわふわ玉子乗せ
¥1,870



4種チーズと野菜のドリア
(モッツアレラ・チェダー・グラナ・カマンベール)
¥1,870



海老とサツマイモの
クリームドリア
ふりふりの海老とホクホクのサツマイモ。
抜群のコンビネーションを発揮しています。
¥2,090



黒毛和牛ハヤシライスドリア
赤ワイン風味のデミグラスソースと
チーズのマリアージュ
¥2,640



神戸牛ミートドリア
神戸牛ミンチのミートソースと
ホワイトソースの2色仕立て
¥2,640

PASTA

パスタ

～淡路麺業の生パスタ使用～
モチモチした極上生パスタに、
相性のよいソースが絡み合うことで
乾麺では実現できない食感と
感動をもたらします。
まだ淡路麺業の生パスタを
ご賞味いただいていない方は、
ぜひ一度お試しください。



モッツアレラチーズの
トマトソース バジル添え
¥1,870



黒毛和牛と温泉卵の
カルボナーラ
¥2,200



手造りベーコンの
ペペロンチーノ
¥1,870



海老とサツマイモの
クリームソース
ふりふりの海老とホクホクのサツマイモ。
抜群のコンビネーションのパスタをどうぞ！
¥2,090



やみつきミートパスタ
炭火焼きハンバーグと
削りたてチーズを絡めて食べる
マグネットカフェオリジナルミートパスタ。
¥2,420



“黒毛和牛のパそば”
17:00～LO
イカスを練りこんだ黒いパスタに
昆布茶のだしをたっぷりかけて、おそば感覚で
お召し上がりください。
¥2,860

神戸牛で作るデリサラダバー&アイスクリームバー
セット ¥1,200 《ドリア&パスタとのお得な組み合わせ価格》

SIDE MENU サイドメニュー

白米 ¥400 七福米 ¥460 パン ¥400

RECOMMEND

オススメ

YOSHOKU

洋食

「竹園第三別館」「竹園別館」「洋食館たけその」から脈々と受け継がれている竹園の「洋食」
進化し続ける「ホテルクオリティの洋食」です。



オムライス (ケチャップorデミグラスソース)
¥1,540



ナポリタン(玉子使用)
¥1,650



チキン南蛮
九州宮崎名物をリスペクト。
淡路島産 朝挽き鶏むね肉100gを使用しています。
¥1,870



黒毛和牛ガーリックライス
¥1,760



神戸牛 100%
神戸牛ビーフマカロニグラタン
¥1,760



海老フライ(3尾) ¥2,200
追加:1尾につき ¥550

【ディナータイム限定】
17:00~LO



イタリア風チキンカツレツ
(淡路島産 朝挽き鶏150g使用)
¥2,420



イタリア風ポークカツレツ
(兵庫県産 豚ロース肉150g使用)
¥2,420



ビーフカツレツ
オージー
(AUSフィレ120g・デミグラスソース)
¥4,400



神戸牛 100%
神戸牛ビーフシチュー
¥3,190



竹園伝統の
“黒毛和牛スタミナ焼き”
高温でソテーした黒毛和牛スライス肉を
玉ねぎ・にんにく・醤油ベースの
オリジナルたれに絡めてお召し上がりください。
¥2,750



竹園伝統の
“黒毛和牛あまから炒め”
秘伝レシピの“あまからたれ”で絡めました。
¥2,750

神戸牛で作るデリサラダバー&アイスクリームバー
セット ¥1,200 《洋食とのお得な組み合わせ価格》

SIDE MENU
サイドメニュー

白米 ¥400 七福米 ¥460 パン ¥400

神戸牛 100%

お子様プレート ¥1,540 ※大人の方もご注文いただけます。
炭火焼きハンバーグ・ふわトロ玉子ライス(七福米or白米)・海老フライ・ポテトフライ・ポテトサラダ・みかんゼリー

神戸牛 100%

キッズプレート ¥1,100
炭火焼きハンバーグ・タコさんウインナー・唐揚げ・ポテトフライ・七福米or白米・みかんゼリー・りんごジュース

SET MEAL

定食

定食には、副菜2種・ご飯(白米 or 七福米)・お味噌汁・お漬物が付きます。

神戸牛
100%



神戸牛 ハンバーグ定食 (ハンバーグ150g オープン焼き)

¥2,750



お魚と野菜の煮付け定食 ※鮮魚はスタッフにお尋ねください。

¥2,310 〈单品〉¥1,750



チキン南蛮定食

九州宮崎名物をリスペクト。
淡路島産 朝挽き鶏むね肉100gを使用しています。

¥2,640



ミンコロ定食

ミンチカツ1個・コロッケ1個
『竹園別館』で人気のあったメニューが復活しました。

¥1,600



ロースとんかつ定食

(兵庫県産 豚ロース肉150g使用)

¥2,310 〈单品〉¥1,870



ミックスフライ定食

(ミンチカツ1個・海老フライ1本・
兵庫県産 豚へレカツ2枚)

¥2,420 〈单品〉¥1,980



へレカツ定食

(兵庫県産 豚へレカツ5枚)

¥2,310 〈单品〉¥1,870



自家製ローストビーフ定食

ユーエス
(USビーフ)

¥2,750 〈单品〉¥2,310



Magnet Cafe オリジナル

“ローストビーフ丼” (USビーフ)

¥2,420



竹園特選黒毛和牛の他人丼

(黒毛和牛使用)

¥2,200



兵庫県産豚ロース肉のかつ丼

(兵庫県産 豚ロース肉150g使用)

¥2,420



目利きで仕入れた牛肉や厳選した国内産豚、鮮魚、淡路島の鶏肉等で作られる「定食」
ご飯のお代わりも自由
選ぶ料理に迷った時には絶対おすすめ「これで!」と、一言で注文完了です。

【ディナータイム限定】
17:00～LO



黒毛和牛 すき焼き鍋定食
¥3,300 〈単品〉¥2,860



黒毛和牛 しゃぶしゃぶ定食
¥3,300 〈単品〉¥2,860



黒毛和牛せいろ蒸し定食
¥3,300 〈単品〉¥2,860



お魚のせいろ蒸し定食
※鮮魚はスタッフにお尋ねください。
¥2,970 〈単品〉¥2,530



ビーフカツ定食
オージー
(AUSフィレ100g・ミンコソース)
¥5,280

 **お子様プレート ¥1,540** 炭火焼きハンバーグ・ふわトロ玉子ライス(七福米or白米)
※大人の方もご注文いただけます。 海老フライ・ポテトフライ・ポテトサラダ・みかんゼリー

 **キッズプレート ¥1,100** 炭火焼きハンバーグ・タコさんウインナー・唐揚げ
ポテトフライ・七福米or白米・みかんゼリー・りんごジュース

A LA CARTE

アラカルト

枝豆ペペロンチーノ ￥770

塩ゆで枝豆をニンニク・鷹の爪・オリーブオイルでソテーしています。

やみつき塩ピクルス ￥770

特製塩たれとリンゴ酢に漬けた自家製ピクルス。

皮つきフライドポテト ￥770

トリュフとチーズのポテトフライ ￥1,210

トリュフパウダーと削りたてグラナチーズをたっぷりまぶした香り豊かなポテトフライ。

カマンベールチーズフライ ￥1,210

白ワイン風味のジャムを付けてお召し上がりください。

コロッケ ￥440

ミンチカツ ￥660

ミンコロセット(ミンチカツ1個・コロッケ1個) ￥1,100

精肉店で月間3万人が行列する『竹園の手作りコロッケとミンチカツ』のセットです。

フライドチキン(淡路島産 朝挽き鶏使用) ￥1,320

ソーセージ&ポテト ￥1,320

【ディナータイム限定】
17:00～LO

ぷりぷり海老のアヒージョ(バケット付き) ￥1,430

自家製ベーコンのアヒージョ(バケット付き) ￥1,430

黒毛和牛のカルパッチョ(黒毛和牛赤身肉使用) ￥2,970

軽く炙ったお肉にバルサミコソースと削りたてチーズをたっぷりかけました。



SANDWICH

サンドウィッチ

ミックスサンド ￥1,870

(ハム・玉子・レタス・キュウリ・トマト・からしバター・マヨネーズ)

ベジタブルサンド ￥1,870

(レタス・トマト・キュウリ・ポテトサラダ・からしバター・マヨネーズ)

BLTサンド ￥1,980

(手造りベーコン・レタス・トマト・ピーナッツバター・マヨネーズ)

自家製ローストビーフサンド ￥2,750

(タスマニア産マスタード・マヨネーズ・からしバター・スモークフレーバーソース)



SALAD & SOUP

サラダ&スープ

大地の恵みたっぷりサラダ ￥1,430 〈ハーフ〉￥770

(オニオンドレッシング)

彩りトマトと ￥1,650 〈ハーフ〉￥880

モッツアレラチーズのサラダ

(バジルオニオンドレッシング)

炭火焼き手造りベーコンの ￥1,760 〈ハーフ〉￥990

シーザーサラダ

(豆乳シーザードレッシング)

具だくさんミネストローネ ￥715

コーンスープ ￥715

味噌汁 (大分県麦味噌使用) ￥330

お子様メニュー

神戸牛
100%

お子様プレート ※大人の方もご注文いただけます。

炭火焼きハンバーグ・ふわトロ玉子ライス(七福米 or 白米)
海老フライ・ポテトフライ・ポテトサラダ・みかんゼリー

￥1,540

神戸牛
100%

キッズプレート

炭火焼きハンバーグ・タコさんウインナー・唐揚げ
ポテトフライ・七福米 or 白米・みかんゼリー・りんごジュース

￥1,100

SIDE MENU

サイドメニュー

白米 ￥400

七福米 ￥460

パン ￥400