

テーブル席



# 神戸牛

2023. 11月1日(水)~12月22日(金)

## ローストビーフステーキフェア

香味野菜と白ワインに漬け込み、高温の油で揚げ焼きにした  
竹園オリジナルのローストビーフのようなステーキ

### 神戸牛ローストビーフステーキコース

〈前菜〉  
赤身肉のタルタル トリュフとキャビア  
カナッペ

〈スープ〉  
竹園特製ビーフコンソメスープ

〈冷菜〉  
彩りサラダ  
フルーツマト・ドラゴンフルーツ・マッシュルーム  
ポルチーニデュクセルとオリーブオイルのドレッシング

〈温菜〉  
アワビと雲丹のグラチネ ライムを添えて

〈メイン〉  
神戸牛ローストビーフステーキ(120g)  
じゃがいもピューレ ニンニクチップ  
ソフトフランスパン

〈デザート〉  
マンゴープリンとラ・フランスのコンポート  
コーヒー

神戸牛フィレ ¥33,000

神戸牛ロース ¥27,500

神戸牛赤身肉 ¥22,000

(税込・サービス料別)

※お料理をよりお愉しみいただけるグラスワインを数種ご用意しております。  
お気軽にスタッフまでお尋ねください。

※写真はイメージです。

但馬牛専門店レストランあしや竹園 〈ホテル竹園芦屋 3F〉

〒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

※仕入れ状況により料理内容を変更する場合がございます。 ※土日祝日は二部制でのご案内とさせていただきます。

※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。

※当店のキャンセル(取り消し)料金につきましては当日100%・前日50%・2日前40%・3日前30%とさせていただきます。

