

平日限定

ご注文は13:30までとさせていただきます

神戸牛すき焼きランチ

竹園旅館創業以来、受け継がれてきた「すき焼き」をご堪能ください。

先付

すき焼き（神戸牛 130g）

ご飯 香の物

デザート

コーヒー

1人前 ¥5,500

- ◆2人前から承ります。
- ◆すき焼き鍋に具材と割下を入れてご提供いたします。
- ◆お食事時間の目安は約1時間30分でございます。

※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。

ご注文は13:30までとさせていただきます

ポスター掲載

神戸牛 ローストビーフステーキコース

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です。

～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

フルーツトマト 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

～ステーキは下記よりお選びください～

神戸牛フィレ ￥33,000

神戸牛ロース ￥27,500

神戸牛赤身肉 ￥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。

ご注文は13:30までとさせていただきます

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

◆お食事時間の目安は約1時間15分でございます。

ご注文は13:30までとさせていただきます

網焼きステーキ懐石

～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

◆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。

メインが選べるランチ

好きなメイン料理をお楽しみください。

ミックスサラダ

パンまたはライス

本日のスープ

メイン料理

デザート

コーヒー

～メイン料理は下記よりお選びください～

黒毛和牛クラシックステーキ(フィレ 80g)	¥9,350
黒毛和牛サイコロステーキ(赤身肉 80g)	¥4,950
神戸牛ハンバーグ(200g)	¥4,400
海老フライ(2尾)	¥3,300

※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。

メインが選べる和食御膳

お好きなメイン料理をお愉しみください。

前菜

和風サラダ

メイン料理

ご飯 味噌汁 香の物

デザート

コーヒー

～メイン料理は下記よりお選びください～

黒毛和牛ステーキ 本日のおすすめ部位(80g)	¥5,500
黒毛和牛しゃぶしゃぶ(スライス肉50g)	¥4,950
黒毛和牛すき焼き(スライス肉50g)	¥4,950

※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。

ご注文は13:30までとさせていただきます

彩り懐石

様々な食材を少しずつ愉しめる彩り鮮やかなミニ懐石です。

～季節の前菜盛り合わせ～

～造里～

本日の鮮魚二種盛り

～蒸物～

蟹の燕蒸し 銀餡掛け 銀杏 山葵

～小鍋～

鱈白子と茸のみぞれ鍋

葱笹打ち 豆腐 水菜

～肉料理～

ステーキ(赤身肉40g) 山葵 塩

～お食事～

ご飯 味噌汁 香の物

～デザート～

本日のデザート

コーヒー

¥5,500

◆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。

ご注文は13:30までとさせていただきます

スペシャルランチ

洋食料理人が季節の食材にこだわった
季節の味を少しずつ愉しんでいただけるランチです。

～アミューズ～

本日の一品

～オードブル～

タイのエスカベッシュ バルサミコ風味

～本日のスープ～

～パン～

～魚料理～

ブリのソテー ピカントソース

～肉料理～

黒毛和牛ステーキ (赤身肉 40g)

ブラウンマスタードソース

～デザート～

本日のデザート

コーヒー

¥5,500

◆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。

松花堂弁当

旬の食材を盛り込み、見た目も愉しんでいただける
竹園オリジナル松花堂弁当です。

前菜 造里 焼き八寸 煮物 揚物

黒毛和牛サイコロステーキ(赤身肉40g)

ご飯 味噌汁 香の物

デザート コーヒー

¥4,950

竹園特選黒毛和牛 ステーキ重

そのままお肉の旨味、お出汁をかけてひつまぶし風に。
2つの美味しさをお愉しみください。

ミックスサラダ (和風ドレッシング)

黒毛和牛ステーキ重 (赤身肉80g)

味噌汁 香の物 和風出汁 薬味

デザート コーヒー

¥4,400

※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。

お子様プレート

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

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

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
車海老フライ2尾	¥3,960
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 すき焼き	¥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。