

但馬牛専門店
レストラン
あしや 竹園

Menu

20:00以降限定メニュー

メインが選べる伝統の洋食ステーキコース

洋食とご一緒にお好きなステーキをお愉しみください。

※ステーキは、お肉の種類・部位がご選びいただけます。

<洋食>

小さなお楽しみの一皿

ミックスサラダ

オードブル

パン

本日のスープ

ステーキ(100g)

デザート

～下記よりステーキの種類・部位をお選びください～

1) ローストビーフステーキ

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。

※美味しく召しあがっていただける厚さにカットしてご提供いたします。

2) クラシックステーキ

塩・こしょうでシンプルに焼きあげる、昔ながらのステーキ。

※赤身肉はカットしております。フィレ・ロースのカットも承ります。

	<フィレ>	<ロース>	<赤身肉>
神戸牛	¥25,300	¥20,900	¥16,500
黒毛和牛	¥23,100	¥18,700	¥14,300

※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。

メインが選べる伝統の和食ステーキコース

懐石と一緒に好きなステーキをお愉しみください。
※ステーキは、お肉の種類・部位がご選びいただけます。

<和食>

旬菜盛り合わせ

季節の吸物

本日の鮮魚二種盛り 妻物一式

彩りサラダ

ステーキ (100g)

ご飯 味噌汁 香の物

デザート

～下記よりステーキの種類・部位をお選びください～

1) ローストビーフステーキ

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。
※美味しく召しあがっていただける厚さにカットしてご提供いたします。

2) クラシックステーキ

塩・こしょうでシンプルに焼きあげる、昔ながらのステーキ。
※赤身肉はカットしております。フィレ・ロースのカットも承ります。

	<フィレ>	<ロース>	<赤身肉>
神戸牛	¥25,300	¥20,900	¥16,500
黒毛和牛	¥23,100	¥18,700	¥14,300

※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。

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

◆ローストビーフステーキ・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～ (ローストビーフステーキ・クラシックステーキ)	¥24,200～
神戸牛ロース100g～ (ローストビーフステーキ・クラシックステーキ)	¥19,800～
神戸牛赤身肉100g～ (ローストビーフステーキ・クラシックステーキ)	¥15,400～
黒毛和牛フィレ100g～ (ローストビーフステーキ・クラシックステーキ)	¥22,000～
黒毛和牛ロース100g～ (ローストビーフステーキ・クラシックステーキ)	¥17,600～
黒毛和牛赤身肉100g～ (ローストビーフステーキ・クラシックステーキ)	¥13,200～
黒毛和牛ビーフカツ(赤身肉 80g) デミグラスソース	¥4,950
黒毛和牛ビーフストロガノフ(赤身肉 70g)	¥4,950
黒毛和牛ビーフシチュー(赤身肉 120g)	¥4,950
神戸牛ハンバーグステーキ(200g) デミグラスソース	¥3,850
神戸牛ローストビーフ(赤身肉 50g)	¥3,850
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	¥8,800
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
神戸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	¥1,980
季節の前菜 3 種盛り	¥1,320

造 り

鮑のお造り	¥8,800
お造り 2 種盛り	¥1,980
お造り 3 種盛り	¥2,750

焼 物

本日の焼魚	¥2,200
-------	--------

鍋 物

小鍋 しゃぶしゃぶ (黒毛和牛ロース 80g)	¥3,850
小鍋 すき焼き (黒毛和牛ロース 80g)	¥3,850

ごはんもの

神戸牛炙り寿司 (握り 6 貫)	¥4,950
神戸牛炙り寿司 (握り 2 貫)	¥1,650
お食事セット (ご飯・味噌汁・香の物)	¥605

20:00以降の限定メニューです

鉄板焼限定コース

神戸牛赤身肉 焼き寿司

季節のオードブルサラダ
神戸牛ローストビーフと茸のソテー

シェフからの一品

本日のスープ

季節の焼き野菜

ステーキ (100g)

ガーリックライスまたは お食事セット

季節の果物 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	¥26,400
神戸牛ロース	¥22,000
黒毛和牛フィレ	¥24,200
黒毛和牛ロース	¥19,800

◆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。

アラカルト

神戸牛フィレ100g～	¥24,200～
神戸牛ロース100g～	¥19,800～
神戸牛赤身肉100g～	¥15,400～
黒毛和牛フィレ100g～	¥22,000～
黒毛和牛ロース100g～	¥17,600～
黒毛和牛赤身肉100g～	¥13,200～
竹園風フォンデュシノワーズ(神戸牛サーロインスライス20g)	¥2,860～
活車海老1尾	¥1,980
活鮑1個	¥8,800
本日の魚料理	¥2,200
季節の焼き野菜盛り合わせ(5種)	¥2,200
季節の焼き野菜盛り合わせ(3種)	¥1,320
神戸牛焼き寿司(握り6貫)	¥4,950
神戸牛焼き寿司(握り2貫)	¥1,650
神戸牛ハンバーグステーキ(200g)デミグラスソース	¥3,850
神戸牛ローストビーフ(赤身肉50g)	¥3,850
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
トマトサラダ	¥880
ミックスサラダ	¥715
竹園特製焼きカレー	¥1,650
神戸牛ガーリックライス	¥1,650
お食事セット(ご飯・味噌汁・香の物)	¥605
パン	¥330
パンドミ(生クリーム・蜂蜜)	¥1,100
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

※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。