

ご注文は13:30までとさせていただきます



春懐石

旬の食材をふんだんに使用した季節限定の懐石。
春を感じるお料理をお愉しみください。

～先付～

平貝 赤貝 うるい
黄身酢 土佐酢のジュレ

～椀物～

蛤潮仕立て 胡麻豆腐 三つ葉 若芽 木の芽

～造里～

本日の鮮魚 妻物一式

～煮物～

鮎魚女の玄米粉揚げ 新筍含ませ
花びら百合根 芹 木の芽

～強肴～

揚げ鯖みぞれ煮 白髪葱 山葵

～八寸～

春の貝盛り

～肉料理～

ステーキ(50g)
生胡椒 塩 山葵

～お食事～

しらすご飯 味噌汁 香の物

～水菓子～

季節の果物

～ステーキは下記よりお選びください～

神戸牛フィレ ¥16,500

神戸牛ロース ¥13,200

◆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。



行楽弁当

旬の食材を盛り込んだ春限定の行楽弁当です。

春の前菜

煮物

造里

揚物

お食事

黒毛和牛サイコロステーキ (赤身肉 40g)

デザート

コーヒー

¥6,600

◆お食事時間の目安は約1時間でございます。

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。

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楽しみください。

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
黒毛和牛せいろ蒸し (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。

～前菜～

旬菜盛り合わせ三種

～汁物～

蛤の潮仕立て 若芽 木の芽

～造里～

本日の鮮魚二種

～強肴～

揚げ鱈みぞれ煮 白髪葱 山葵

～蒸物～

桜鯛と野菜のせいろ蒸し
水菜 豆腐 薬味 ぼん酢

～主菜～

黒毛和牛ステーキ(赤身肉40g)

～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～

春野菜のキッシュ

～オードブル～

本日のカルパッチョ&サラダ

～パン～

～本日のスープ～

～魚料理～

サワラの蒸し焼き 味噌ゴマクリームソース

～肉料理～

黒毛和牛ステーキ (赤身肉 40g)

バルサミコソース

～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。

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。

※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

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。

黒毛和牛すき焼き

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（黒毛和牛カタロース130g）

ご飯 香の物

デザート

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。

※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

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

※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。