



# 鉄板焼桜コース

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

～先付～

神戸牛赤身肉の焼き寿司二貫

～前菜～

生雲丹と山菜の天ぷら 木の芽塩 酢橘

～温物～

鯖と春野菜 みぞれ餡 山葵

～椀物～

蛤潮仕立て 花びら百合根 若芽 三つ葉 木の芽

～魚料理～

桜鯛と春キャベツ 露味噌を添えて

～肉料理～

ステーキ(50g)

～お食事～

しらすご飯 味噌汁 香の物

～デザート～

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 ￥22,000

神戸牛ロース ￥17,600

◆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。

# プレミアムコース

竹園が厳選したお肉の魅力を  
最大限に引き出した鉄板焼コースです。

神戸牛赤身肉 焼き寿司

神戸牛タルタル キャビア  
トリュフの香り ブルスケット

季節のオードブルサラダ  
神戸牛ローストビーフと茸ソテー

本日のスープ

竹園風フォンデュシノワーズ サーロインスライスと共に  
神戸牛サーロインスライス (30g)

神戸牛三種の食べくらべ  
神戸牛フィレ (30g) 神戸牛サーロイン (30g)  
神戸牛赤身肉 (30g)

季節の焼き野菜

ガーリックライスまたは 焼きカレー

パンドミ

お茶菓子 コーヒー

¥28,600

- ◆パンドミの上にお肉をのせてご提供いたします。  
最後にお肉の旨味が染み込んだ味わいの違うパンをお召しあがりください。
- ◆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。

# スタンダードコース

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 (80g)

ガーリックライスまたは 焼きカレー

パンドミ

お茶菓子 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

- ◆パンドミの上にお肉をのせてご提供いたします。  
最後にお肉の旨味が染み込んだ味わいの違うパンをお召しあがりください。
- ◆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。

# ステーキ&シーフードコース

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

活車海老と活鮑のソテー  
アメリカーナソースとゴマビネガーソース

季節の焼き野菜

ステーキ (50g)

ガーリックライスまたは 焼きカレー

パンドミ

お茶菓子 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	¥28,600
黒毛和牛フィレ	¥30,800
黒毛和牛ロース	¥26,400

- ◆パンドミの上にお肉をのせてご提供いたします。  
最後にお肉の旨味が染み込んだ味わいの違うパンをお召しあがりください。
- ◆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。

平日限定

# ハーフ&ハーフコース

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

神戸牛ハンバーグ(100g)  
神戸牛ステーキ(50g)

ガーリックライスまたは焼きカレー

パンドミ

お茶菓子 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 ￥19,800

神戸牛ロース ￥17,600

◆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

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。