

ポスター掲載

神戸牛ステーキ味くらべコース

受賞記念フェア第1弾「肉の饗宴」。
神戸牛ロースと赤身の食べくらべをお楽しみください。

～最初の一品～

炙り寿司 赤身肉二種

～サラダ～

ミックスサラダ

本日のスープ

～ステーキ～

クラシックステーキ

神戸牛ロース&赤身肉

味くらべ(各50g)

パンまたはライス

～デザート～

本日のデザート

コーヒー

40%OFF

受賞記念特別価格

~~¥20,000~~ → ¥12,000

※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。

食べくらべコース

レストランの代名詞ステーキとお鍋に加え
人気の炙り寿司が愉しめるコースです。

～最初の一品～

炙り寿司 赤身肉二種

～サラダ～

ローストビーフサラダ

～ステーキ～

フィレステーキ(80g)

～お鍋～

しゃぶしゃぶ

サーロイン(100g)

旬野菜 ラーメン

または

すき焼き

サーロイン(100g)

旬野菜 うどん

ご飯 香の物

～デザート～

季節の果物

～お好きなお肉をお選びください～

神戸牛 ￥23,000

黒毛和牛 ￥19,800

◆2人前から承ります。

◆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。

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・部位がお選びいただけます。

<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・部位がお選びいただけます。

<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。

料理長おまかせ懐石

料理長が厳選した旬の食材を多彩な調理方法でお愉しみいただける期間限定懐石です。

～先付～

平貝 青菜
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～

鮎魚女あられ揚げ 海老芋 高野豆腐
青味 ベっ甲餡

～強肴～

揚げ鱈みぞれ煮 白髪葱 山葵

～八寸～

前菜盛り合わせ

～肉料理～

ステーキ(50g)
生胡椒 山葵 塩

～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。

すき焼きしゃぶしゃぶ

創業以来受け継がれてきた竹園のすき焼き、しゃぶしゃぶ。
伝統の竹園スライスでご堪能ください。

前菜三種盛り

お肉(130g)

旬野菜

うどん

デザート

～お好きなお肉をお選びください～

おすすめ	神戸牛(1人前)	追加肉
	< フィレ > ￥19,800	100g ￥17,600
	< サーロイン > ￥15,400	100g ￥13,200
	黒毛和牛(1人前)	追加肉
	< サーロイン > ￥9,900	100g ￥6,600
	< リブローズ > ￥8,800	100g ￥5,500

- ◆2人前から承ります。
- ◆追加肉もご用意いたします。
- ◆しゃぶしゃぶのみプラス¥330 でうどんをラーメンに変更できます。
- ◆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

※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

※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。