

神戸牛を  
世界一販売した  
小売店として  
表彰されました



令和6年2月  
神戸肉流通推進協議会より受賞

巻の重

- 鱈の西京焼
- 鯨昆布巻
- 国産車海老鮑煮
- 海老芋
- 蟹の松風
- たたき牛蒡
- 子持鮎甘露煮
- 高野豆腐
- 菊蕪
- 花菱根
- どんこ椎茸
- 竹の子
- 椿鱈
- 葱姑
- 梅人参
- 竹牛蒡
- 金柑蜜煮
- 田作り
- 紅白菊花かぶら
- きぬさや

式の重

- 竹園特選黒毛和牛八幡巻
- 伊達巻
- 紅白かまぼこ
- 丹波産黒豆
- 栗きんとん
- 数の子
- いくら醤油漬
- 紅白なます
- あわび旨煮
- 赤梅
- さごし酢
- 筆しょうが
- 紅白ちよろぎ

参の重

- 神戸牛グリルステーキ  
(サーロイン 120g)
- 伊勢海老黄金焼
- あわびの山椒煮
- 甘鯛けんちん蒸し

- 神戸牛ローストビーフ  
(ロース 200g・赤身肉 200g)

限定10個

三段

[4~5人用] 神戸牛ローストビーフ付 ¥108,000 (税込)

(ロースと赤身肉の2種)

(本体価格¥100,000)



竹園オリジナル  
日本酒プレゼント!

ローストビーフは、しっとりやわらかな食感に仕上げました。

※写真はイメージです。

竹園謹製 10月1日(火)から受付開始!

日本伝統のおせち料理に  
「ローストビーフ」を添え、  
新年のはじまりを美味しく彩る  
ホテル竹園芦屋ならではの  
特別なおせちです。

◎商品お受け渡し 場所：ホテル竹園芦屋 3F 飛鳥の間 日時：12月31日(火) 11時~17時

◎お支払い方法 商品代金は、ご来店または銀行振込にて12月13日(金)迄にご入金ください。※誠に勝手ながら振込手数料はお客様のご負担とさせていただきます。

◎ご予約方法 お電話(ホテル総合受付)またはホテルフロントに直接ご来店の上ご予約ください。

◎配達について 芦屋市内(一部地域は除く)に限り配達を承ります(配送料別途 ¥1,000) ※配達時間の指定はお受けできません。

受付 ☎ 0797-32-9581

ホテル総合受付直通

受付 10月1日(火)~11月30日(土)  
期間 10:00~19:00

※上記時間外は受け付けておりませんのでご了承ください。

ホテル竹園芦屋 Instagram

