

2024. 10/1(火)~

秋の味覚 フェア

神戸牛御精肉
レストラン
あしや竹園
3F

竹園のお肉×秋の食材×日本酒&ワイン

「竹園のお肉」と「秋の食材」を
ふんだんに使用したお料理の数々。
季節ごとにソムリエが厳選した
日本酒やワインと共に
心ゆくまでご堪能ください。

※写真はイメージです。

鉄板焼コーナー

紅葉コース

先付・前菜・土瓶蒸し・染菜・朴葉焼き
肉料理・お食事・デザート

¥17,600~ (税込・サービス料別)

ランチ限定

秋味コース

最初一品・前菜・土瓶蒸し・朴葉焼き
肉料理・お食事・デザート

¥7,700 (税込・サービス料別)

秋懐石

先付・土瓶蒸し・造里・煮物・朴葉焼き・秋の八寸盛り合わせ
肉料理・お食事・デザート

¥13,200~ (税込・サービス料別)

ランチ限定

彩り懐石

前菜・土瓶蒸し・造里・朴葉焼き
肉料理・お食事・デザート

¥5,500 (税込・サービス料別)

テーブル席

お料理をよりお愉しみいただける日本酒とワインを数種ご用意しております。お気軽にスタッフまでお尋ねください。

神戸牛御精肉 レストランあしや竹園 (ホテル竹園芦屋 3F)

〒659-0092 兵庫県芦屋市大原町 10-1 <https://takezono.co.jp>

[ランチタイム] 11:00~15:00(LO14:00) [ディナータイム] 17:00~22:00(LO21:00)

[お問い合わせ] TEL 0797-32-9581 (ホテル総合受付直通) FAX 0797-32-0777 [受付時間] 10:00~19:00

※食材の都合により予告なく終了させていただく場合がございます。

※仕入れ状況により料理内容を変更する場合がございます。 ※土日祝日は二部制のご案内とさせていただきます。

※営業時間は今後の情勢により予告なく変更させていただく場合がございます。

※当店のキャンセル(取り消し)料金につきましては当日100%・前日50%・2日前40%・3日前30%とさせていただきます。

ホテル竹園芦屋
Instagram

