

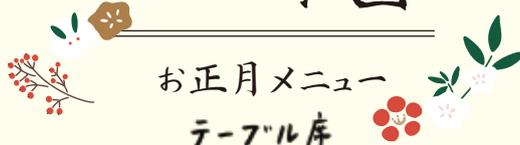
神戸牛御精肉

レストラン

あしや 竹園

お正月メニュー

テーブル席





松竹弁当

旬の食材を盛り込み、見た目も愉しんでいただける
お正月特別の松花堂弁当です。

前菜

焼き八寸

お造り

煮物

揚げ物

神戸牛赤身肉ミニステーキ

お食事

デザート

¥6,600

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

正月特別懐石

旬の食材のよさを多彩な調理方法で引き出した、
見た目も愉しんでいただけるお正月特別の懐石です。

御箸染

御祝儀肴

祝椀

御造里

多喜合

家喜物

寿乃物

肉料理

御食事

デザート

～“肉料理”は下記よりお選びください～

神戸牛フィレ ￥24,200

神戸牛ロース ￥22,000

メインが選べる伝統のステーキコース

洋食または懐石と一緒に好きなステーキをお愉しみください。
※ステーキの調理法とお肉の種類、部位が選びいただけます。

＜洋食＞	＜和食＞
小さなお楽しみの一皿	旬菜盛り合わせ
ミックスサラダ	季節の吸物
オードブル	本日の鮮魚二種盛り 妻物一式
パン	彩りサラダ
本日のスープ	ステーキ (100g)
ステーキ (100g)	ご飯 味噌汁 香の物
デザート	デザート

～下記よりステーキの調理法と種類、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です。
※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	¥27,500	¥24,200	¥19,800
但馬牛	¥25,300	¥22,000	¥17,600

※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。

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。

炙り寿司二貫

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 > ¥22,000 100g ¥19,800

< サーロイン > ¥19,800 100g ¥15,400

但馬牛(1人前)

追加肉

< サーロイン > ¥17,600 100g ¥13,200

< リブローズ > ¥13,200 100g ¥11,000

- ◆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。

アラカルト

神戸牛フィレ100g～ (クラシックステーキ)	¥25,300～
神戸牛ロース100g～ (クラシックステーキ)	¥22,000～
神戸牛赤身肉100g～ (クラシックステーキ)	¥17,600～
但馬牛フィレ100g～ (クラシックステーキ)	¥23,100～
但馬牛ロース100g～ (クラシックステーキ)	¥19,800～
但馬牛赤身肉100g～ (クラシックステーキ)	¥15,400～
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
鮑ステーキ1個	¥9,900
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

和食アラカルト

造り		ごはんもの	
鮑のお造り	¥9,900	神戸牛炙り寿司(握り6貫)	¥4,950
お造り2種盛り	¥2,200	神戸牛炙り寿司(握り2貫)	¥1,650
お造り3種盛り	¥3,300	お食事セット(ご飯・味噌汁・香の物)	¥605
鍋物		お子様メニュー	
小鍋 しゃぶしゃぶ	¥4,400	お子様プレート	¥3,300
小鍋 すき焼き	¥4,400	キッズプレート	¥1,760

※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。