

神戸牛御精肉

レストラン

あしや竹園



お正月メニュー

鉄板焼コーナー



ステーキランチ

ローストビーフサラダ

本日のスープ

焼き野菜

メイン料理

パンまたはご飯 味噌汁 香の物

本日のデザート

コーヒー

～メイン料理は下記よりお選びください～

神戸牛 フィレ	80g	¥24,200
神戸牛 ロース	80g	¥19,800
神戸牛 赤身肉	80g	¥16,500
但馬牛 フィレ	80g	¥22,000
但馬牛 ロース	80g	¥17,600
但馬牛 赤身肉	80g	¥15,400

※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

焼き寿司二貫

ローストビーフサラダ

本日のスープ

季節の焼き野菜

ステーキ (100g)

パンドミ

ガーリックライスまたは 焼きカレー

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 ￥28,600

神戸牛ロース ￥25,300

但馬牛フィレ ￥26,400

但馬牛ロース ￥23,100

- ◆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

焼き寿司二貫

ローストビーフサラダ

本日のスープ

活車海老 アメリケーヌソース

活鮑 ゴマビネガーソース

季節の焼き野菜

ステーキ (50g)

パンドミ

ガーリックライスまたは 焼きカレー

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 ￥35,200

神戸牛ロース ￥31,900

但馬牛フィレ ￥33,000

但馬牛ロース ￥29,700

- ◆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。

アラカルト

神戸牛フィレ100g～	¥25,300～
神戸牛ロース100g～	¥22,000～
神戸牛赤身肉100g～	¥17,600～
但馬牛フィレ100g～	¥23,100～
但馬牛ロース100g～	¥19,800～
但馬牛赤身肉100g～	¥15,400～
活車海老1尾	¥2,200
活鮑1個	¥9,900
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
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
お子様プレート	¥3,300
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。