



神戸牛御精肉  
レストラン  
あしや竹園  
3F

2024年【第四回】

# 神戸牛 美食会

2024. 11/2 (土)・3 (日)・4 (月) 各日 17:00・18:00・19:00 スタート

一皿一皿に感動と驚きを…厳選した「秋の食材」と  
世界最高峰の『神戸牛』のみで繰り広げられる「美食会」

1日10名様限定  
鉄板焼  
コーナー

## 美食会 神戸牛肉づくしコース

最初の一品  
赤身肉タルタル イタリア産トリュフ  
宮崎県産キャビア バケット

スープ  
フォアグラのロワイヤル  
ビーフコンソメジュレ

前菜  
赤身肉スモークビーフと茸ソテー  
オードブルサラダ仕立て

温菜  
竹園風フォンデュシノワーズ  
サーロインスライス

メイン  
イチボローストビーフ サーロインオイル焼き シャトーブリアン  
トリュフ香るマッシュポテトを添えて

パンドミ  
エシレバター ガーリックバター  
生クリーム 蜂蜜

お一人様 **¥55,000** 税込 サービス料別

1日20名様限定  
テーブル席

## 美食会 神戸牛肉づくし懐石

最初の膳  
ビーフコンソメスープ  
ラムシントルタル 宮崎県産キャビアを添えて  
北海道産生雲丹とロース

向付  
フィレ蕪蒸し  
百合根 銀杏 人參 木耳 山葵

旬菜  
イチボ昆布めの油霜 辛味大根 添え物

温菜  
竹園特製トリュフの小鍋仕立て サーロインスライス

主菜  
神戸牛ステーキ食べくらべ フィレ・サーロイン  
昆布塩 本山葵 にんにく醤油

お食事  
兵庫県産コシヒカリ土鍋ご飯

水菓子  
季節のデザート

お一人様 **¥33,000** 税込 サービス料別



5種類のワインペアリング付き  
(ノンアルコールドリンクもご対応いたします)

Special Present  
特別プレゼント

お一人様につき『神戸牛スライス肉 150g』を  
ご帰宅後、ご指定日にお届けいたします。



※写真はイメージです。

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。

