

ポスター掲載

ご注文は13:30までとさせていただきます

## 秋懐石

秋の食材をふんだんに使用したお料理の数々。  
心ゆくまでご堪能ください。

～先付～

炙り寿司

赤身肉とほうれん草の胡麻浸し

～温物～

土瓶蒸し 金目鯛 車海老 松茸 三つ葉 酢橘

～造里～

本日の鮮魚三種盛り

～煮物～

揚げ甘鯛蕪みぞれ餡

豆腐 しめじ 青味

～焼物～

秋鮭の朴葉焼き 椎茸 紅葉麩 白髪葱

～八寸～

秋の吹き寄せ盛り

～肉料理～

ステーキ(50g) 山葵 塩

～お食事～

本日の雑炊

または

ご飯 味噌汁 香の物

～水菓子～

季節の果物

～“肉料理”は下記よりお選びください～

&lt;ロース&gt; &lt;フィレ&gt;

神戸牛 ￥19,800 ￥23,100

黒毛和牛 ￥13,200 ￥16,500

◆お食事時間の目安は約2時間でございます。

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

# サイコロステーキコース

～アミューズ～

本日の一品

～サラダ～

ミックスサラダ

～オードブル～

季節の前菜盛り合わせ

～スープ～

本日のスープ

～肉料理～

黒毛和牛 サイコロステーキ (80g)

山葵 塩 にんにく醤油

～お食事～

ご飯 味噌汁 香の物

～水菓子～

季節のデザート

¥8,800

◆お食事時間の目安は約1時間15分でございます。

---

# 網焼きステーキ懐石

～先付～

本日の一品

～椀物～

季節のお吸い物

～前菜～

季節の前菜盛り合わせ

～サラダ～

ミックスサラダ

～肉料理～

黒毛和牛 網焼きステーキ (80g)

山葵 塩 にんにく醤油

～お食事～

ご飯 味噌汁 香の物

～水菓子～

季節のデザート

¥8,800

◆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。

# メインが選べる和食御膳

お好きなメイン料理をお愉しみください。

## 前菜

和風サラダ

メイン料理

ご飯 味噌汁 香の物

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～

黒毛和牛ステーキ 本日のおすすめ部位(80g)	¥5,500
黒毛和牛網焼きステーキ(80g)	¥5,500
黒毛和牛しゃぶしゃぶ(スライス肉 50g)	¥4,950
黒毛和牛すき焼き(スライス肉 50g)	¥4,950

※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。

# メインが選べるランチ

お好きなメイン料理をお愉しみください。

ミックスサラダ

パンまたはライス

本日のスープ

メイン料理

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～

黒毛和牛クラシックステーキ(フィレ 80g)	¥9,350
黒毛和牛サイコロステーキ(80g)	¥4,950
神戸牛ハンバーグ(200g)	¥4,400
海老フライ(2尾)	¥3,300

※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。

ご注文は13:30までとさせていただきます

# 彩り懐石

様々な食材を少しずつ愉しめる彩り鮮やかなミニ懐石です。

季節の前菜盛り合わせ

～造里～

本日の鮮魚二種盛り

～温物～

松茸土瓶蒸し 名残鱧 海老

三つ葉 酢橘

～焼物～

秋鮭の朴葉焼き 椎茸 紅葉麩 白髪葱

～肉料理～

ステーキ(赤身肉40g)

山葵 塩

～お食事～

ご飯 味噌汁 香の物

～デザート～

本日のデザート

コーヒー

¥5,500

◆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。

ご注文は13:30までとさせていただきます

# スペシャルランチ

洋食料理人が季節の食材にこだわった  
季節の味を少しずつ愉しんでいただけるランチです。

～最初の一品～

～オードブルサラダ～

茄子とマッシュルームのオードブルサラダ  
黒毛和牛ローストビーフ添え

～季節のパスタ～

茸のボロネーゼ パルメジャーノ添え

～魚料理～

鯛のポワレ 白ワインソース

ソフトフランスパン

～肉料理～

黒毛和牛赤身肉ステーキ(40g)

～デザート～

本日のデザート

コーヒー

¥5,500

◆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。

# 松花堂弁当

旬の食材を盛り込み、見た目も愉しんでいただける  
竹園オリジナル松花堂弁当です。

前菜

造里

焼き八寸

煮物

揚物

黒毛和牛サイコロステーキ(40g)

ご飯 味噌汁 香の物

デザート

コーヒー

¥4,950

◆お食事時間の目安は約1時間でございます。

## 竹園特選黒毛和牛 ステーキ重

そのままお肉の旨味、お出汁をかけてひつまふし風に。  
2つの美味しさをお愉しみください。

ミックスサラダ (和風ドレッシング)

黒毛和牛ステーキ重 (赤身肉 80g)

味噌汁 香の物 和風出汁 薬味

デザート コーヒー

¥4,400

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

お子様にもレストランの手作りの味を愉しんでいただけるよう  
2種類のプレートをご用意いたしました。

## お子様プレート

オムライス

神戸牛ミニハンバーグ(70g)

海老フライ

唐揚げ

ウインナー

フライドポテト

サラダ

コーンスープ

デザート

¥3,300

---

## キッズプレート

チキンライス

神戸牛ミニハンバーグ(70g)

ウインナー

フライドポテト

コーンスープ

デザート

¥1,760

※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

◆ローストビーフステーキ・クラシックステーキからお選びいただけます。

神戸牛フィレ100g～ (ローストビーフステーキ・クラシックステーキ)	¥24,200～
神戸牛ロース100g～ (ローストビーフステーキ・クラシックステーキ)	¥19,800～
神戸牛赤身肉100g～ (ローストビーフステーキ・クラシックステーキ)	¥15,400～
黒毛和牛フィレ100g～ (ローストビーフステーキ・クラシックステーキ)	¥22,000～
黒毛和牛ロース100g～ (ローストビーフステーキ・クラシックステーキ)	¥17,600～
黒毛和牛赤身肉100g～ (ローストビーフステーキ・クラシックステーキ)	¥13,200～
黒毛和牛ビーフカツ(赤身肉 80g) デミグラスソース	¥4,950
黒毛和牛ビーフストロガノフ(赤身肉 70g)	¥4,950
黒毛和牛ビーフシチュー(赤身肉 120g)	¥4,950
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
トマトサラダ	¥880
ミックスサラダ	¥715
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	¥8,800
車海老フライ2尾	¥3,960
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

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

## 和食アラカルト

前 菜

季節の前菜 5 種盛り	¥1,980
季節の前菜 3 種盛り	¥1,320

造 り

鮑のお造り	¥8,800
お造り 2 種盛り	¥1,980
お造り 3 種盛り	¥2,750

焼 物

本日の焼魚	¥2,200
-------	--------

鍋 物

小鍋 しゃぶしゃぶ (黒毛和牛ロース 80g)	¥3,850
小鍋 すき焼き (黒毛和牛ロース 80g)	¥3,850

ごはんもの

神戸牛炙り寿司 (握り 6 貫)	¥4,950
神戸牛炙り寿司 (握り 2 貫)	¥1,650
お食事セット (ご飯・味噌汁・香の物)	¥605

※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。