

Magnet Cafe

by HOTEL TAKEZONO ASHIYA

GRAND MENU

We want to attract you and become surrounded by your smiles. So we want to be such a restaurant,
installed a big table like a magnet in the center of the store, and we put feeling into the store name that started with “magnet”.
Our goal is a Hotel quality Cafe restaurant “Hotel town cafe”



<https://takezono.co.jp>



DESSERT & DRINK

デザート・ドリンク

デザートに+¥400でコーヒー・紅茶がご注文いただけます

DESSERT

マグネットカフェオリジナル チーズケーキ	¥980
マグネットカフェオリジナル ショコラテリーヌ	¥980
竹園オリジナルプリン	¥780
マンゴーの森	¥880
アイスクリームバー	¥580

COFFEE

オリジナル ブレンドコーヒー	¥660
オリジナル アイスコーヒー	¥660
カフェオレ (ホット・アイス)	¥770

HENRI CHARPENTIER
ASHIYA 1969



別途メニューがございます

アンリシャルパンティエさんのケーキを
召し上がっていただけるのは
関西では当ホテルのみです。
定番ケーキに加え季節限定ケーキを
各種取り揃えております。

アンリシャルパンティエケーキ
¥495～

TEA

オリジナルブレンドティー (ミルク・レモン・ストレート)	¥660
アイスティー (ミルク・レモン・ストレート)	¥660

SOFT DRINK

レモネードスカッシュ	¥770
メロンクリームソーダ	¥880
コーヒーフロート	¥880
コーラフロート	¥880
オレンジジュース	¥480
ジンジャーエール	¥480
コカ・コーラ	¥480
メロンソーダ	¥480
カルピスウォーター	¥480
カルピスソーダ	¥480
ウーロン茶	¥480



マグネットカフェオリジナル ショコラテリーヌ



マグネットカフェオリジナル チーズケーキ



ALCOHOL

お酒

BEER

生ビール 小	¥550
生ビール 中	¥660

HIGE BALL

ハイボール(ブラックニッカ)	¥550
----------------	------

WINE

グラスワイン	¥780
--------	------

◎白ワイン / シャルドネ

◎赤ワイン / ピノノワール・カベルネソーヴィニヨン

ボトルワイン(赤・白)	¥4,000～
-------------	---------

NON ALCOHOLIC DRINK

アサヒドライゼロ (ビール)	¥660
----------------	------

VODKA

ウォッカ	¥770
(スクリュードライバー・モスコミュール)	

LIQUEUR

カシス (ソーダ・オレンジ・ウーロン)	¥770
---------------------	------

SHOCHU ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り

麦焼酎 (いいちこ)	¥660
芋焼酎 (黒霧島)	¥660
はちみつ梅酒	¥660

◆割り方など、その他ご要望はスタッフまでお申し付けください。

※ディナータイムはワンドリンク制となります。





SHARE COURSE

マグネットカフェ シェアコース



おすすめアラカルトを
コース仕立てでお得に堪能できるメニューです
ご家族や親しい方と、ぜひお愉しみください

image

※写真・イラストはイメージです。※当店はサービス料をいただいております。※すべて税込価格です。
※「たれ・ソース」にはピーナッツを使用したものもございます。アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお声がけください。

SHARE COURSE



18時～20時 2名様～40名様まで

※予約制

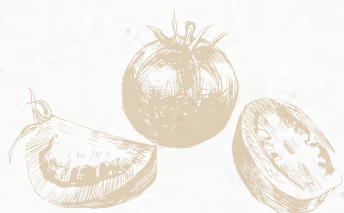
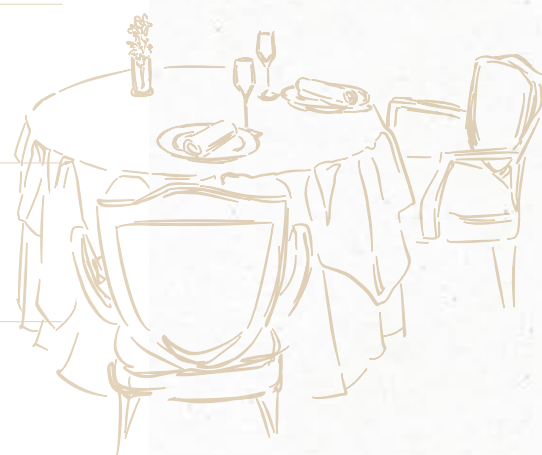
おひとり様 ¥4,500

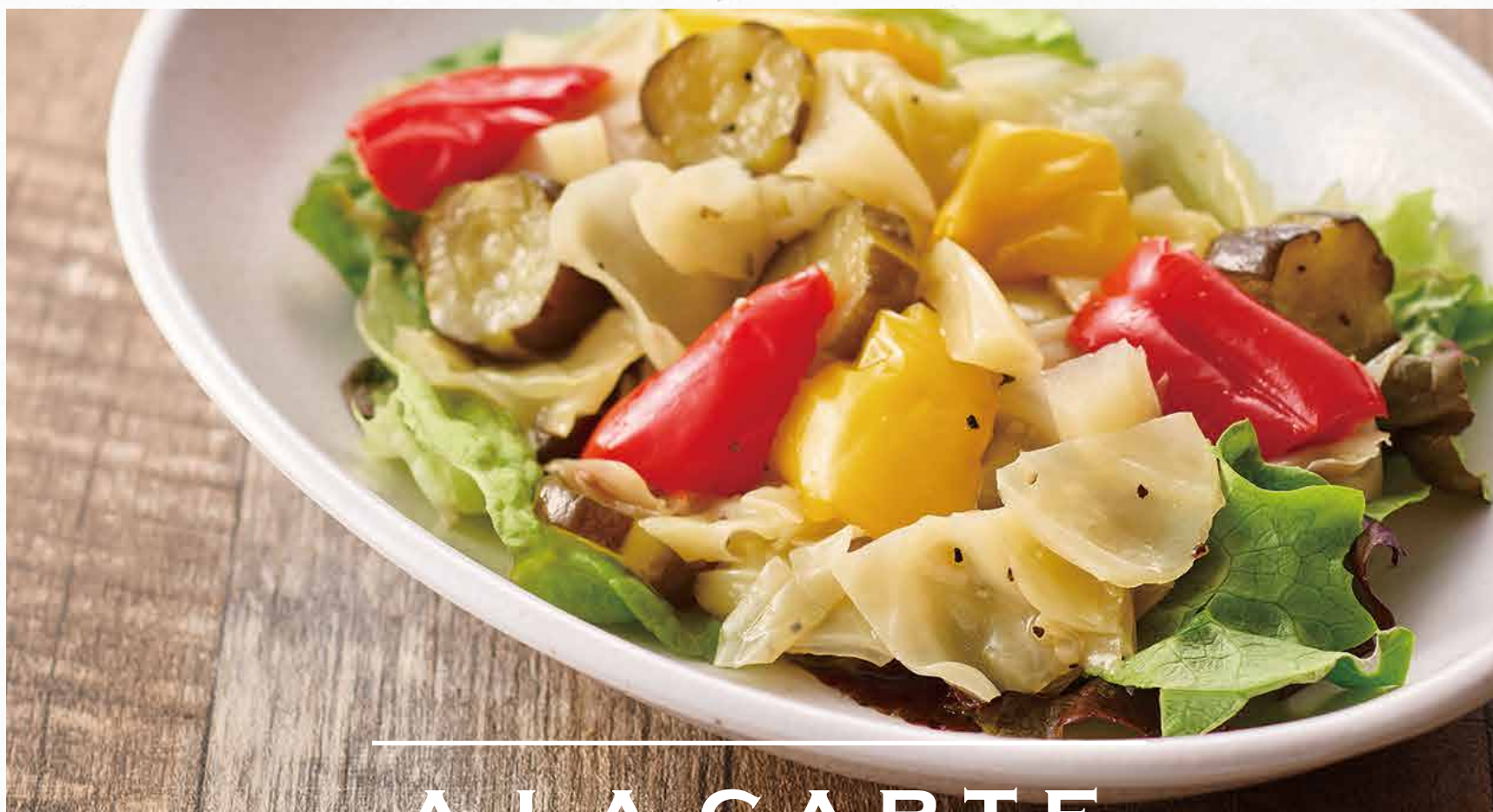
飲み放題 ¥2,000

- 1 デリサラダ 盛り合わせ
- 2 カリカリエビフライとフライドポテト チーズ&トリュフ
- 3 竹園特選黒毛和牛ハンバーグ ブロッコリーペペロン添え
- 4 USロースの炭焼きステーキ 竹園コロッケ
- 5 メの竹園野球カレー
- 6 デザート

※4のメイン料理を

竹園特選黒毛和牛または、神戸牛の炭焼きステーキに変更可 ¥ASK





A L A C A R T E



新鮮な野菜やスープはいかがですか？
ドレッシングやスパイスにもこだわった
前菜をぜひお楽しみください



A L A C A R T E M E N U

前菜盛り合わせ ￥1,400

塩ピクルス・デリサラダ2種・ポテトフライ・フライドチキン

やみつき塩ピクルス ￥880

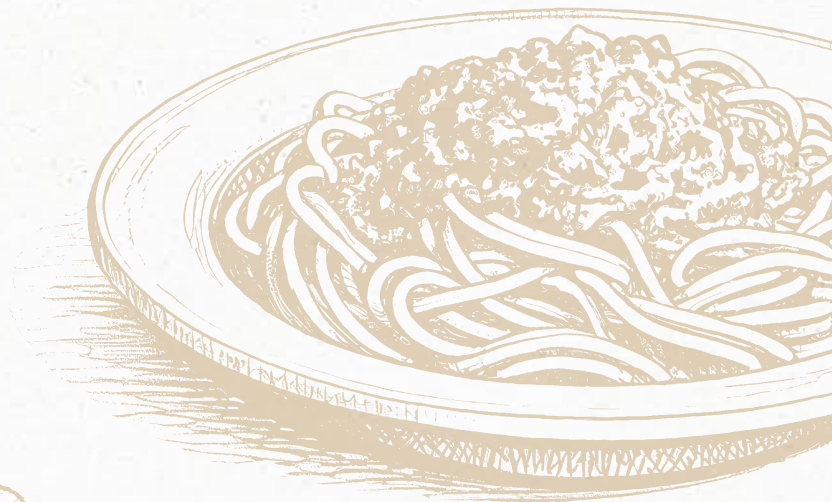
皮付きフライドポテト ￥880

フライドポテト チーズ&トリュフ ￥1,200

ブロッコリーとトマトのガーリックソテー ￥880

デリサラダバー ￥980

デリサラダ・スープ・ライス・カレー





A L A C A R T E



竹園自慢のフライなど

伝承の味を引き継ぐアラカルトメニュー



A L A C A R T E M E N U

カリカリエビフライ&タルタルソース ￥1,250

竹園コロッケ ミンコロソース ￥350

竹園ミンチカツ ミンコロソース ￥600

竹園ミンコロセット ミンコロソース ￥950
ミンチカツ1個・コロッケ1個

ポークヘレカツ3枚 ミンコロソース ￥750

ビーフカツレツ ミンコロソース ￥1,800
竹園特選黒毛和牛 もも100g

白米 ￥450

パン 2個 ￥450

キッズプレート ￥1,250

ハンバーグ・タコさんウィンナー・
唐揚げ・ポテトフライ・白米・
みかんゼリー・オレンジジュース





*Beef Steak
and Hamburg Steak*



*Chicken cutlet
and Hamburg Steak*

COMBINATION PLATE

おすすめコンビプレート

竹園特選黒毛和牛100%

ハンバーグやエビフライやチキンなど

お得で満足なコンビ



*Fried shrimp
and Hamburg Steak*



*US Prime Beef
and Hamburg Steak*



COMBINATION PLATE MENU

竹園特選
黒毛和牛
100%

兵庫県産
チキン・ポーク

コンビ ハンバーグ & USプライム100g ￥3,300

コンビ ハンバーグ & 竹園特選黒毛和牛赤身ステーキ100g ￥4,400

コンビ ハンバーグ & グリルチキン100g ￥2,800

コンビ ハンバーグ & グリルポーク100g ￥2,900

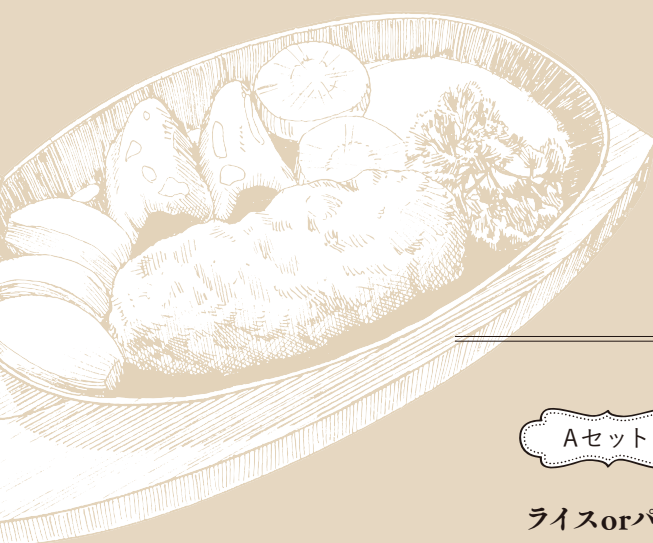
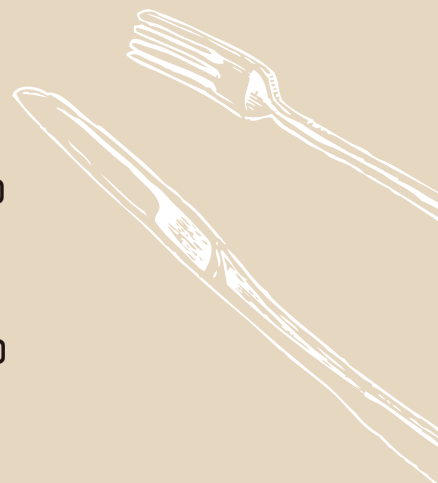
コンビ ハンバーグ & エビフライ2本 ￥2,500

コンビ ハンバーグ & 竹園ミンチカツ ￥1,800

コンビ ハンバーグ & ヘレカツ ￥1,700

コンビ ハンバーグ & チキンカツ ￥3,600

コンビ ハンバーグ & ビーフカツ ￥4,400



ハンバーグは150g デミグラスソース使用

Option Set

Aセット

ライスorパン

¥400

Bセット

デリサラダ&
竹園カレー

¥600

Cセット

デリサラダ&竹園カレー
・アイスクリームバー

¥800



HAMBURG STEAK

竹園特選黒毛和牛100%手作りにこだわった

当店自慢のハンバーグ



H A M B U R G S T E A K M E N U

炭焼き ハンバーグ デミグラスソース

150g ¥1,800 200g ¥2,200

炭焼き 和風おろしハンバーグ

150g ¥1,800 200g ¥2,200

炭焼き チーズハンバーグ デミグラスソース

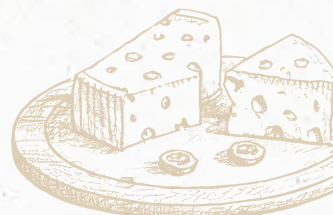
150g ¥1,900 200g ¥2,300

炭焼き わさび醤油ハンバーグ

150g ¥1,800 200g ¥2,200

炭焼き 甘辛おろしハンバーグ

150g ¥1,900 200g ¥2,300



Option Set

Aセット

ライスorパン

¥400

Bセット

デリサラダ&
竹園カレー

¥600

Cセット

デリサラダ&竹園カレー
・アイスクリームバー

¥800



炭火でじっくり焼き上げた香ばしいハンバーグに、個性豊かなソースとトッピングを合わせた自慢のラインナップ。王道の「デミグラスソース」は深いコクと旨みが広がり、チーズをのせれば贅沢な濃厚仕立てに。さっぱりと楽しむなら「和風おろし」や「甘辛おろし」で、ご飯が進む味わいに仕上げました。大人の方には、ツンと爽やかな「わさび醤油」がおすすめ。さらに食べ応えを求める方にはボリューム満点のハンバーグをご用意。どれも炭火の香りと肉汁あふれるジューシーさが際立ち、ひと口ごとに幸せを感じられる逸品です。気分やお好みに合わせて、こだわりの味をお楽しみください。



マグネットカフェ
グラングリーン大阪店
スタッフ

おいしさの
こだわり



CHARCOAL GRILLED MEAT

厳選した食材を炭火で丁寧に焼き上げ
熱々の鉄板でご提供します



CHARCOAL GRILLED MEAT MENU

炭焼き プライムUSロース	300g ¥7,200	200g ¥4,800	1ポンド ¥12,000
炭焼き 竹園特選黒毛和牛 赤身ステーキ	150g ¥4,300	100g ¥3,200	200g ¥6,100
炭焼き グリルチキン	200g ¥2,100		
炭焼き グリルポーク	200g ¥2,300		



〈 要 予 約 メ ニ ュ ー 〉

炭焼き 竹園特選黒毛和牛

ロース 150g or 200g ¥ASK
フィレ 150g or 200g ¥ASK

炭焼き 神戸牛

ロース 150g or 200g ¥ASK
フィレ 150g or 200g ¥ASK

選べるソース

鉄板たれ

おろし甘辛たれ

わさび醤油

おろしポン酢

デミグラスソース

Option Set

Aセット

ライスorパン

¥400

Bセット

デリサラダ&
竹園カレー

¥600

Cセット

デリサラダ&竹園カレー
・アイスクリームバー

¥800



芳醇な香りと旨みを堪能できるのがロースステーキ。きめ細やかな霜降り組織りなすじューシーさと、口いっぱい広がるコクが魅力です。一方、フィレステーキは繊細でやわらかな食感が特長。脂控えめながらも赤身の旨みが際立ち、上品な口どけをお楽しみいただけます。いずれも厳選した竹園特選黒毛和牛を香ばしく焼き上げ、素材本来の美味しさを引き出した洋食店ならではの逸品。気分やお好みに合わせて、豊かな味わいのロース、あるいは優雅なフィレをぜひご堪能ください。その他にも、炭焼きグリルチキン・グリルポークもおすすです。



マグネットカフェ
グラングリーン大阪店
スタッフ

おいしさの
こだわり



CUTLET PLATE

ジューシーで衣はサクサク
熱々の鉄板スタイルがうれしい
カツレツの満足プレート



CUTLET PLATE MENU

兵庫県産ポークカツレッツ100g デミグラスソース ￥2,100

兵庫県産チキンカツレッツ100g デミグラスソース ￥2,100

竹園ミンチカツ2個 デミグラスソース ￥1,400

竹園特選黒毛和牛ビーフカツレッツ100g デミグラスソース ￥2,700

兵庫県産ポークヘレカツ3枚 デミグラスソース ￥1,500

海老フライ3本 デミグラスソース&タルタルソース ￥2,400

Option Set

Aセット

ライスorパン

¥400

Bセット

デリサラダ&
竹園カレー

¥600

Cセット

デリサラダ&竹園カレー
・アイスクリームバー

¥800

香ばしく揚げたカツレッツは洋食の定番であるデミグラスソースとともに味わう贅沢なラインナップ。兵庫県産ポークカツレッツは旨み豊かで、まろやかなソースが肉の甘さを引き立てます。チキンカツレッツは軽やかな口当たりで、ジューシーさと香ばしさが広がる一皿。老舗の味を受け継ぐ竹園ミンチカツは、肉の旨みがぎゅっと凝縮された懐かしい味わいです。赤身の旨さを存分に楽しめる竹園特選黒毛和牛ビーフカツレッツは、デミグラスの奥深いコクと相性抜群。柔らかな上品な兵庫県産ポークヘレカツは、洋食らしい気品を感じさせます。さらに、海老フライはブリッとした食感をタルタルとデミグラスの二重奏で。伝統の洋食を現代の感覚で味わえる、心温まる逸品揃いです。

おいしさの
こだわり



マグネットカフェ
グラングリーン大阪店
スタッフ



TAKEZONO CURRY

野球選手にも愛されてきたカレーを
サクサクのフライと一緒にご提供
竹園伝統のカレーをご賞味ください

TAKEZONO CURRY MENU



コロケカレー ¥1,162

ミンチカツカレー ¥1,399

ヘレカツカレー ¥1,498

トンカツカレー ¥1,540

チキンカツカレー ¥1,540

ミンコロカレー ¥1,561

エビフライカレー ¥1,864

ビーフカツカレー ¥1,972



※カレーはお肉をじっくり煮込んでおりますので、牛肉の塊はありません。 ※写真・イラストはイメージです。 ※当店はサービス料をいただいております。 ※すべて税込価格です。

※「たれ・ソース」にはビーナッツを使用したものもございます。 アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお声がけください。



テイクアウト限定



この『竹園旅館伝承野球カレー』です。

プロ野球選手、高校球児に愛され

続けてきたカレーをもとにしたのが、

ついた呼び名が『野球カレー』。

以来、竹園の裏メニューとして、

プロ野球選手、高校球児に愛され

続けてきたカレーをもとにしたのが、

「連戦が続く野球選手のために、

夜食としてお腹がもたれず、毎日食べても

飽きのこないシンプルなカレーを提供しよう」

という想いを、初代料理長が試行錯誤の上、

レシピとして完成。

昭和40年ごろに、竹園創業者である福本貞次の

前身である竹園旅館の時代から、ホテル竹園芦屋は

プロ野球球団や高校球児の定宿になってきました。

野球選手にも愛されてきたカレー。

竹園旅館伝承

あしや・

野球カレー

カレーに浸して食べる
コロッケは至福のおしさ！



Minced meat cutlet curry
ミンチカツカレー
1,099円税込



Pork fillet cutlet curry
ヘレカツカレー
1,198円税込



Croquette curry
コロッケカレー
862円税込



Pork cutlet curry
トンカツカレー
1,240円税込



Chicken cutlet curry
チキンカツカレー
1,240円税込

竹園特製コロッケと肉々しい
ミンチカツの特別王道コンビ！



Fried shrimp curry
エビフライカレー
1,564円税込



Beef cutlet curry
ビーフカツカレー
1,672円税込



Minkoro curry
ミンコロカレー
1,261円税込



テイクアウト限定

フライメニュー FRIED FOOD MENU

昭和21年、芦屋で精肉店として創業

芦屋の皆様やスポーツ選手にも愛され続ける

手作りにこだわったコロッケやミンチカツなど

ぬくもりが伝わる「竹園のフライ・お惣菜」



神戸牛 焼肉入り
コロッケ
432円 税込



神戸牛×トリュフ
プレミアムコロッケ
540円 税込



ゴロツと神戸牛入り
コロッケ
432円 税込



スパイシーカレー
コロッケ
324円 税込



チェダーチーズ
コロッケ
216円 税込



コロッケ
162円 税込



ミンチカツ
399円 税込



ひとくちヘレカツ(3個)
498円 税込



トンカツ
540円 税込



エビフライ(1本)
432円 税込

Magnet Cafe

by HOTEL TAKEZONO ASHIYA

〒530-0011 大阪市北区大深町5番54号グラングリーン大阪南館 地下1F

