

夏休み特別 テーブルステーキコース

～最初の一品～

季節のムース 雲丹 キャビア

～本日のスープ～

ホワイトコーンのポタージュ

～冷菜～

ローストビーフサラダ

ソフトフランスパン または ライス

～肉料理～

ステーキ(150g)

～デザート～

スペシャルデザート

コーヒー

～肉料理は下記よりお選びください～

	<フィレ>	<ロース>	<赤身肉>
神戸牛	¥ 29,700	¥ 25,300	¥ 20,900
黒毛和牛	¥ 27,500	¥ 23,100	¥ 18,700

◆お食事時間の目安は約1時間15分でございます。

※ご飯(ライス)・パンのおかわりはプラス330円頂戴します。

※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

揚げ物

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。

※ご飯(ライス)・パンのおかわりはプラス330円頂戴します。

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

サイコロステーキランチ

～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)

～お食事～

ご飯 味噌汁 香の物

～水菓子～

季節のデザート

コーヒー

¥8,800

◆お食事時間の目安は約1時間15分でございます。

※ご飯(ライス)・パンのおかわりはプラス330円頂戴します。

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

網焼きステーキランチ

～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)

～お食事～
ご飯 味噌汁 香の物

～水菓子～
季節のデザート
コーヒー

¥8,800

◆お食事時間の目安は約1時間15分でございます。

※ご飯(ライス)・パンのおかわりはプラス330円頂戴します。

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

メインが選べる洋食ランチ

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

ソフトフランスパン 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)	¥10,450
黒毛和牛クラシックステーキ(ロース 80g)	¥9,350
黒毛和牛ひとくちステーキ(80g)	¥4,950
神戸牛ハンバーグステーキ(200g)	¥4,400
大海老フライ(2尾)	¥3,850

※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。

※ご飯(ライス)・パンのおかわりはプラス330円頂戴します。
※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～

黒毛和牛クラシックステーキ(フィレ 80g)	¥10,450
黒毛和牛クラシックステーキ(ロース 80g)	¥9,350
黒毛和牛ひとくちステーキ(80g)	¥4,950
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。

※ご飯(ライス)・パンのおかわりはプラス 330 円頂戴します。
※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～

季節のムース 雲丹 キャビア

～オードブル～

鮮魚のサラダ仕立て
バジルドレッシング

～季節のパスタ～

鮮魚の冷製トマトパスタ

～魚料理～

ハモの香草カツレツ 梅肉ソース

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

¥6,600

◆お食事時間の目安は約1時間15分でございます。

※ご飯(ライス)・パンのおかわりはプラス330円頂戴します。

※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

彩り懷石

様々な食材を少しずつ愉しめる彩り鮮やかなミニ懷石です。

～前菜盛り合わせ～

～造り変わり～

鮮魚のサラダ仕立て
大葉醤油ドレッシング

～煮物～

賀茂茄子の揚げ出し
海老そばろ餡 生姜

～小鍋～

鰻しゃぶ 打ち野菜 ぽん酢 薬味

～肉料理～

ステーキ(赤身肉 40g)

～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

¥6,600

◆お食事時間の目安は約1時間30分でございます。

※ご飯(ライス)・パンのおかわりはプラス330円頂戴します。

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

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
プレートをご用意いたしました。

お子様プレート

ミニオムライス

神戸牛ミニハンバーグ(50g)

海老フライ

フライドポテト

ミニサラダ

コーンスープ

デザート

¥2,750

※ご飯(ライス)・パンのおかわりはプラス330円頂戴します。
※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

◆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
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

※ご飯(ライス)・パンのおかわりはプラス330円頂戴します。

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴します。

和食アラカルト

前 菜

季節の前菜 5 種盛り ￥2,200

季節の前菜 3 種盛り ￥1,650

造 り

鮑のお造り ￥8,800

お造り 2 種盛り ￥2,200

お造り 3 種盛り ￥3,300

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） ￥4,400

小鍋 すき焼き（黒毛和牛ロース 80g） ￥4,400

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。

※ご飯(ライス)・パンのおかわりはプラス 330 円頂戴します。

※上記税込価格に別途サービス料として 10%を頂戴します。