

夏休み特別 鉄板焼ステーキコース

～最初の一品～
焼き寿司二貫

～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 | ¥33,000 | ¥28,600 | ¥24,200 |
| 黒毛和牛 | ¥30,800 | ¥26,400 | ¥22,000 |

◆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。

スタンダードコース

焼き寿司二貫

季節のオードブルサラダ
神戸牛ローストビーフと茸のソテー

本日のスープ

季節の焼き野菜

ステーキ (80g)

ガーリックライスまたは焼きカレー

パンドミ

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 | ¥26,400 |
| 神戸牛ロース | ¥22,000 |
| 黒毛和牛フィレ | ¥24,200 |
| 黒毛和牛ロース | ¥19,800 |

- ◆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

※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。

ステーキ&シーフードコース

焼き寿司二貫

季節のオードブルサラダ
神戸牛ローストビーフと茸のソテー

本日のスープ

活車海老と鮑のソテー
アメリカヌソースとゴマビネガーソース

季節の焼き野菜

ステーキ (50g)

ガーリックライスまたは 焼きカレー

パンドミ

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 | ¥ 33,000 |
| 神戸牛ロース | ¥ 28,600 |
| 黒毛和牛フィレ | ¥ 30,800 |
| 黒毛和牛ロース | ¥ 26,400 |

- ◆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。

※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。

ステーキ&ステーキコース

焼き寿司二貫

季節のオードブルサラダ
神戸牛ローストビーフと茸のソテー

本日のスープ

季節の焼き野菜

ステーキ（各50g）

ガーリックライスまたは焼きカレー

パンドミ

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&ロース） ￥26,400

黒毛和牛（フィレ&ロース） ￥22,000

- ◆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。

※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。

ご予約メニュー

◇ご予約限定コースでございます。

※ご来店当日2時間前までにご予約をお願いいたします。

こちらのコースは、皆様同じコースでのご注文をお願いしております。

神戸牛プレミアムコース

竹園が厳選したお肉の魅力を
最大限に引き出した鉄板焼コースです。

焼き寿司二貫

ビーフタルタル キャビア
トリュフの香り ブルスケッタ

季節のオードブルサラダ
ローストビーフと茸ソテー

本日のスープ

竹園風フォンデュシノワーズ サーロインスライスと共に
サーロインスライス (30g)

神戸牛三種の食べくらべ
フィレ (30g) サーロイン (30g)
赤身肉 (30g)

季節の焼き野菜

ガーリックライスまたは焼きカレー

パンドミ

お茶菓子 コーヒー

¥33,000

- ◆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。

※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

| | |
|--------------------------------|----------|
| 神戸牛フィレ100g～ | ¥24,200～ |
| 神戸牛ロース100g～ | ¥19,800～ |
| 神戸牛赤身肉100g～ | ¥15,400～ |
| 黒毛和牛フィレ100g～ | ¥22,000～ |
| 黒毛和牛ロース100g～ | ¥17,600～ |
| 黒毛和牛赤身肉100g～ | ¥13,200～ |
| 竹園風フォンデュシノワーズ(神戸牛サーロインスライス20g) | ¥2,860～ |
| 活車海老1尾 | ¥1,980 |
| 活鮑1個 | ¥8,800 |
| 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 |
| パンドミ(生クリーム・蜂蜜) | ¥1,100 |
| 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 |

※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。