

テーブル秋彩懷石

～先付～

冷製玉蒸し 雲丹 銀鮠 山葵
燕の菊花鮠 蟹身せせり 柚子

～造里～

紅葉鯛 金目鯛 戻り鰹 烏賊 妻物一式

～温物～

松茸土瓶蒸し 車海老 名残鱧 銀杏 三つ葉 酢橘

～焼物～

甘鯛の朴葉焼き 白髪葱

～八寸～

秋の吹き寄せ盛り

～肉料理～

ステーキ(50g)

～お食事～

秋の実り土鍋ご飯 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～

神戸牛フィレ ￥22,000

神戸牛ロース ￥19,800

◆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

本日の一品

鮮魚のオードブルサラダ

本日のスープ

鮑ソテー 胡麻ビネガーソース

ソフトフランスパン

ステーキ (80g)

本日のデザート

～ステーキは下記よりお選びください～

	<フィレ>	<ロース>	<赤身肉>
神戸牛	¥ 28,600	¥ 24,200	¥ 19,800
黒毛和牛	¥ 26,400	¥ 22,000	¥ 17,600

◆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。

メインが選べる伝統の洋食ステーキコース

洋食とご一緒にお好きなステーキをお愉しみください。
※ステーキは、お肉の種類・部位が選びいただけます。

<洋食>

小さなお楽しみの一皿

ミックスサラダ

オードブル

ソフトフランスパン または ライス

本日のスープ

ステーキ(100g)

デザート

～下記よりステーキの種類・部位を選びください～

1) ローストビーフステーキ

香味野菜と白ワインに漬け込み、高温の油で揚げ焼きにした
竹園オリジナルのローストビーフのようなステーキ。
※美味しく召しあがっていただける厚さにカットしてご提供いたします。

2) クラシックステーキ

塩・こしょうでシンプルに焼きあげる、昔ながらのステーキ。
※赤身肉はカットしております。フィレ・ロースのカットも承ります。

	<フィレ>	<ロース>	<赤身肉>
神戸牛	¥ 25,300	¥ 20,900	¥ 16,500
黒毛和牛	¥ 23,100	¥ 18,700	¥ 14,300

※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。

メインが選べる伝統の和食ステーキコース

懐石と一緒に好きなステーキをお愉しみください。
※ステーキは、お肉の種類・部位が選びいただけます。

<和食>

旬菜盛り合わせ

季節の吸物

本日の鮮魚二種盛り 妻物一式

彩りサラダ

ステーキ(100g)

ご飯 味噌汁 香の物

デザート

～下記よりステーキの種類・部位を選びください～

1) ローストビーフステーキ

香味野菜と白ワインに漬け込み、高温の油で揚げ焼きにした
竹園オリジナルのローストビーフのようなステーキ。
※美味しく召しあがっていただける厚さにカットしてご提供いたします。

2) クラシックスターキ

塩・こしょうでシンプルに焼きあげる、昔ながらのステーキ。
※赤身肉はカットしております。フィレ・ロースのカットも承ります。

	<フィレ>	<ロース>	<赤身肉>
神戸牛	¥ 25,300	¥ 20,900	¥ 16,500
黒毛和牛	¥ 23,100	¥ 18,700	¥ 14,300

※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。

食べくらべコース

レストランの代名詞ステーキとお鍋に加え
人気の炙り寿司が愉しめるコースです。

～最初の一品～

～前菜～
炙り寿司二貫

～サラダ～
ローストビーフサラダ

～ステーキ～
フィレスステーキ(100g)

～お鍋～

小鍋しゃぶしゃぶ		小鍋すき焼き
サーロイン(50g) 旬野菜 うどん	または	サーロイン(50g) 旬野菜 うどん

ご飯 香の物

～デザート～
季節のデザート

～お好きなお肉をお選びください～

神戸牛 ￥23,000

黒毛和牛 ￥19,800

◆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。

すき焼きしゃぶしゃぶ

創業以来受け継がれてきた竹園のすき焼き、しゃぶしゃぶ。
伝統の竹園スライスでご堪能ください。

本日の一品

お肉(130g)

旬野菜

うどん

デザート

～お好きなお肉をお選びください～

おすすめ	神戸牛(1人前)		追加肉	
	< フィレ >	¥19,800	100g	¥17,600
	< サーロイン >	¥15,400	100g	¥13,200
	黒毛和牛(1人前)		追加肉	
	< サーロイン >	¥11,000	100g	¥8,800
	< リブローズ >	¥9,900	100g	¥7,700

- ◆2人前から承ります。
- ◆追加肉もご用意いたします。
- ◆しゃぶしゃぶのみプラス¥330 でうどんをラーメンに変更できます。
- ◆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	¥880
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。