

テーブル秋彩懐石

～先付～

冷製玉蒸し 雲丹 銀鮓 山葵
蕪の菊花鮓 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。

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

焼物

造里

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。

※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～

季節のオードブル盛り合わせ

～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100g)	¥13,200
黒毛和牛クラシックステーキ(ロース100g)	¥11,000
黒毛和牛ひとくちステーキ(80g)	¥5,500
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楽しみください。

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100g)	¥13,200
黒毛和牛クラシックステーキ(ロース100g)	¥11,000
黒毛和牛ひとくちステーキ(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。

※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～

～オードブル～

生ハムとイチジクのサラダ仕立て

～季節のパスタ～

ボロネーゼ パルメジャーノ添え

～魚料理～

サーモンソテー 茸のクリームソース

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。

～秋の前菜盛り合わせ～

～造里～

鮮魚の三種盛り

～温物～

松茸の土瓶蒸し 名残鱧 海老 三つ葉 酢橘

～煮物～

無花果揚げ出し 胡麻クリーム 白髪葱

～肉料理～

赤身肉の朴葉焼き(40g) 青唐

～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

¥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	¥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。