

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。

鉄板紅葉コース

～先付～

赤身肉の焼寿司二貫

～旬菜～

燕の菊花餡 蟹身せせり 柚子

～温物～

松茸土瓶蒸し 車海老 名残鱧 銀杏 三つ葉 酢橘

～冷菜～

鮮魚の四種盛り

～温菜～

活鮑の朴葉焼き 白髪葱

～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

～デザート～

季節のデザート

～肉料理は下記よりお選びください～

神戸牛フィレ ￥28,600

神戸牛ロース ￥26,400

◆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	¥880
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。