

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・部位がお選びいただけます。

<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・部位をお選びください～

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。

| | <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・部位がお選びいただけます。

<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・部位をお選びください～

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。

| | <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。

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。

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) | サーロイン(50g) |
| 旬野菜 うどん | 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。

和食季節懐石

～先付～

鱈白子 揚げ出し 生姜 白髪葱

～椀物～

焼甘鯛 大黒しめじ 金時人参 蕎合ませ
青味 柚子

～造里～

鮮魚三種 妻物一式

～小鍋～

クエみぞれ鍋 打ち葱 豆腐

～八寸盛り合わせ～

～肉料理～

ステーキ(50g)

～お食事～

釜焚きご飯 味噌汁 香の物 肉味噌

～デザート～

本日のデザート

～お好きなお肉をお選びください～

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。

すき焼きしゃぶしゃぶ懐石

お客様ご自身でお愉しみいただけるように、すき焼きは事前に全ての食材を大鍋に盛り付けお席もとで火にかける仕様でご提供いたします。

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。

前菜五種盛り

季節の鮮魚三種盛り

すき焼きまたはしゃぶしゃぶ

鍋野菜

お肉(120g)

<すき焼き> うどんまたはご飯 香の物

<しゃぶしゃぶ> ラーメンまたはご飯 香の物

水菓子

～お好きなお肉をお選びください～

神戸牛(1人前) 追加肉

| | | | | |
|---|---------|---------|------|---------|
|  | < フィレ > | ¥17,600 | 100g | ¥13,200 |
| | <サーロイン> | ¥15,400 | 100g | ¥11,000 |

黒毛和牛(1人前) 追加肉

| | | | |
|---------|---------|------|--------|
| <サーロイン> | ¥14,300 | 100g | ¥9,900 |
| <リブロース> | ¥11,000 | 100g | ¥8,800 |

◆2人前から承ります。

◆追加肉もご用意いたします。

◆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。