

メインが選べる伝統のステーキコース

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。

最初の一品

ローストビーフサラダ

本日のスープ

ステーキ(150g)

ソフトフランスパン または ライス

本日のデザート

～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	¥37,400	¥30,800	¥24,200
黒毛和牛	¥34,100	¥27,500	¥20,900

※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。

ステーキ&シーフードコース

最初の一品

ローストビーフサラダ

本日のスープ

鮑ソテー 白ワインソース

ソフトフランスパン または ライス

ステーキ (100g)

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	¥ 30,800	¥ 26,400	¥ 22,000
黒毛和牛	¥ 28,600	¥ 24,200	¥ 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。

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)	または	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～
本日のデザート

～好きなお肉をお選びください～

神戸牛 ￥25,300

黒毛和牛 ￥22,000

◆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。

ステーキ懷石

前菜盛り合わせ

季節のお吸い物

本日の鮮魚二種盛り

ミックスサラダ

ステーキ(100g)

ご飯 味噌汁 香の物

本日のデザート

～ステーキは下記よりお選びください～

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	¥ 27,500	¥ 24,200	¥ 19,800
黒毛和牛	¥ 25,300	¥ 20,900	¥ 16,500

※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。

ご予約メニュー

◇料理長おまかせ懷石は、ご予約限定コースでございます。
※ご来店前日 21:00 までにご予約をお願いいたします。

料理長おまかせ懷石

料理長が厳選した旬の食材を多彩な調理方法で
お楽しみいただける期間限定懷石です。

～先付～

からすみ粥 べっ甲餡 露生姜

～椀物～

蟹真丈 人参 大根 しめじ 青味 柚子

～造里～

本日の鮮魚三種盛り 妻物一式

～蒸物～

甘鯛かぶら蒸し 蟹身餡 山葵

～八寸盛り合わせ～

～温物～

てっちり小鍋仕立て
打ち葱 豆腐 ぼん酢 薬味

～肉料理～

ステーキ(50g)

～お食事～

ご飯 味噌汁 香の物

～デザート～

本日のデザート

～“肉料理”は下記よりお選びください～

神戸牛フィレ ￥22,000

神戸牛ロース ￥19,800

◆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。

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～

おすすめ

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
< リブローズ > ￥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。