

ご注文は13:30までとさせていただきます



春懐石

旬の食材をふんだんに使用した季節限定の懐石。
春を感じるお料理をお愉しみください。

～先付～

平貝 赤貝 青葱 たらの芽
辛子酢味噌掛け

～椀物～

蛤霞仕立て
蓬麩 芹 白髪葱 若芽 木の芽

～造里～

本日の鮮魚 妻物一式

～煮物～

筍 鮎魚女あられ揚げ 銀鮓
わらび 花びら人参 木の芽

～八寸～

春の貝盛り

～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。



さくら弁当

旬の食材を盛り込み、見た目も愉しんでいただける
春限定のさくら弁当です。

～前菜三種～

うすい豆腐 山菜の白和え 平貝辛子酢味噌

～造里～

本日の鮮魚二種盛り

～椀物～

蛤潮仕立て 若布 木の芽

～松花堂箱～

牛肉佃煮 出汁巻玉子 焼き物

～煮物～

季節の焚き合わせ

～揚物～

海老のあられ揚げ ししとう レモン

～肉料理～

黒毛和牛赤身肉ミニステーキ(50g)

～お食事～

ご飯 味噌汁 香の物

～デザート～

本日のムース 苺

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。

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～

本日のデザート

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～
本日のデザート
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

本日のデザート

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愉しみください。

前菜

ミックスサラダ

メイン料理

ご飯 味噌汁 香の物

本日のデザート

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。

～アミューズ～

新玉葱のムース コンソメジュレ

～サラダ～

ミックスサラダ

ソフトフランスパン

～季節のパスタ～

アスパラとベーコンのパスタ

～魚料理～

大海老のカダイフ巻き トマトソース

～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。

鍋懷石

季節の前菜盛り

本日の鮮魚二種盛り

すき焼き または しゃぶしゃぶ
鍋野菜

お肉(130g)

<すき焼き> うどん または ご飯 香の物

<しゃぶしゃぶ> うどん または ラーメン または ご飯 香の物

本日のデザート

～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。