

# お品書き 和

## 一月限定メニュー

〈神戸牛黒毛和牛と岩手県郷土食材

睦月コース〉

一六、〇〇〇円  
(税別・サービス料別途10%)

〈A3黒毛和牛と岩手県郷土食材

睦月コース〉

九、五〇〇円  
(税別・サービス料別途10%)

先付けの一品

かぶらとゼブラビーツの紅白なます

前菜

岩手の紅葉漬

二品目の前菜

味噌田楽

鉄板魚料理

国産アンコウのソテー

あん肝醬油で

口休め

岩手県北部、御用達の温かいそば

鉄板肉料理

神戸牛黒毛和種

ロース又はフィレを

足立醬油と自家製ポン酢で

わさび、生粒胡椒、

薬味と3種の世界の塩

近畿野菜の鉄板焼き

素材を生かした

近畿根野菜や葉野菜を鉄板で

〆のご飯もの

香川産ヒノヒカリと六甲味噌の

赤だしと香の物、又は自家製の

パラパラガーリックライス

至福の時

フォンダンショコラを

小岩井農場のレーズンバターと共に

コーヒー、又は紅茶

先付けの一品

かぶらとゼブラビーツの紅白なます

前菜

岩手の紅葉漬

二品目の前菜

味噌田楽

鉄板魚料理

国産アンコウのソテー

あん肝醬油で

口休め

岩手県北部、御用達の温かいそば

鉄板肉料理

A3黒毛和種

ロース又はフィレを

足立醬油と自家製ポン酢で

わさび、生粒胡椒、

薬味と3種の世界の塩

近畿野菜の鉄板焼き

素材を生かした

近畿根野菜や葉野菜を鉄板で

〆のご飯もの

香川産ヒノヒカリと六甲味噌の

赤だしと香の物、又は自家製の

パラパラガーリックライス

至福の時

フォンダンショコラを

小岩井農場のレーズンバターと共に

コーヒー、又は紅茶

# 鉄板焼 然荘 和

TEPPAN ZENSOU

営業時間 17:00 ~ 21:00 (最終入店 20:00 / 月 - 金) 18:00 ~ 21:00 (最終入店 20:00 / 土・日・祝) TEL:078-367-1622