

お品書き

二月限定メニュー

〓 神戸和牛と富山県郷土食材

如月コース〓

一六、〇〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

〓 A3黒毛和牛と富山県郷土食材

如月コース〓

九、五〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

先付けの一品

白海老のフリット

前菜

寒ブリの刺身

柑橘ピリ辛ドレッシング

二品目の前菜

蛸烏賊とそら豆のマリネ

鉄板魚料理

ホタテ貝柱の鉄板焼き

柚子バターソース

口休め

富山郷土かぶらのやちやら

鉄板肉料理

神戸和牛黒毛和種

ロース又はフィレを

足立醤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

富山の地酒 吟醸 立山のソルベ

〓 フルーツカクテル仕立て〓

コーヒー、又は紅茶

先付けの一品

白海老のフリット

前菜

寒ブリの刺身

柑橘ピリ辛ドレッシング

二品目の前菜

蛸烏賊とそら豆のマリネ

鉄板魚料理

ホタテ貝柱の鉄板焼き

柚子バターソース

口休め

富山郷土かぶらのやちやら

鉄板肉料理

A3黒毛和種

ロース又はフィレを

足立醤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

富山の地酒 吟醸 立山のソルベ

〓 フルーツカクテル仕立て〓

コーヒー、又は紅茶

鉄板焼 然荘荘

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