

# お品書き

## 三月限定メニュー

〔神戸和牛と丹波篠山郷土食材〕

弥生コース

一六、〇〇〇円  
(税別・サービス料別途10%)

〔A3黒毛和種と丹波篠山郷土食材〕

弥生コース

九、五〇〇円  
(税別・サービス料別途10%)

先付けの一品

丹波しいたけの春色のてんぷら

前菜

丹波実山椒を使った

うなぎともち米のブレッセ

二品目の前菜

丹波産猪の赤ワイン煮込み

鉄板魚料理

近海黒メバルと菜の花のソース

口休め

春の彩りサラダ

甘酸っぱいドレッシング

鉄板肉料理

神戸牛黒毛和種

ロース又はフィレを

足立醤油と自家製ボン酢で

わさび、神戸粒マスタード、

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

メのご飯もの

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

至福のとき

丹波の黒豆と苺のコンポジション

コーヒー、又は紅茶

先付けの一品

丹波しいたけの春色のてんぷら

前菜

丹波実山椒を使った

うなぎともち米のブレッセ

二品目の前菜

丹波産猪の赤ワイン煮込み

鉄板魚料理

近海黒メバルと菜の花のソース

口休め

春の彩りサラダ

甘酸っぱいドレッシング

鉄板肉料理

A3黒毛和種

ロース又はフィレを

足立醤油と自家製ボン酢で

わさび、神戸粒マスタード、

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

メのご飯もの

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

至福のとき

丹波の黒豆と苺のコンポジション

コーヒー、又は紅茶

# 鉄板焼 然荘

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