

お品書き

四月限定メニュー

く神戸和牛と愛媛郷土食材

卯月コースく

一六、〇〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

くA3黒毛和種と愛媛郷土食材

卯月コースく

九、五〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

最初の一口

愛媛のいもたき

前菜

愛媛産真鯛の桜マリネ

春のシトラスドレッシングで

2番目の前菜

春の摘み菜料理

鉄板魚料理

あいなめと筍の鉄板焼

木の芽のソース

口休め

春キャベツの一口スープ

鉄板肉料理

神戸牛黒毛和種 ロース又はフィレを

足立醤油と自家製ポン酢で

わさび、神戸粒マスタード

薬味と3種の世界の塩

地産野菜の鉄板焼

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

春の訪れ

コーヒー、又は紅茶

最初の一口

愛媛のいもたき

前菜

愛媛産真鯛の桜マリネ

春のシトラスドレッシングで

2番目の前菜

春の摘み菜料理

鉄板魚料理

あいなめと筍の鉄板焼

木の芽のソース

口休め

春キャベツの一口スープ

鉄板肉料理

A3黒毛和牛 ロース又はフィレを

足立醤油と自家製ポン酢で

わさび、神戸粒マスタード

薬味と3種の世界の塩

地産野菜の鉄板焼

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

春の訪れ

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