

お品書き

五月限定メニュー

〈神戸和牛と静岡郷土食材

臯月コース〉

一六、〇〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

〈A3黒毛和種と静岡郷土食材

臯月コース〉

九、五〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

最初の一口

静岡郷土わさび漬

前菜

菜の花のスープに浮かんだサザエ
わさびの風味

〓 番目の前菜

熱海網代イカメンチ

鉄板魚料理

近海イサキの
バジルトマトビネガーソース

口休め

金山寺味噌のもろきゅう

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

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

至福のとき

静岡特産お茶のテイラミス

コーヒー、又は紅茶

最初の一口

静岡郷土わさび漬

前菜

菜の花のスープに浮かんだサザエ
わさびの風味

〓 番目の前菜

熱海網代イカメンチ

鉄板魚料理

近海イサキの
バジルトマトビネガーソース

口休め

金山寺味噌のもろきゅう

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、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

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

至福のとき

静岡特産お茶のテイラミス

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