

# お品書き

## 六月限定メニュー

〔神戸和牛と京都郷土食材〕  
水無月コース

一六、〇〇〇円  
(税別・サービス料別途10%)

〔A3黒毛和種と京都郷土食材〕  
水無月コース

九、五〇〇円  
(税別・サービス料別途10%)

最初の一口  
加茂茄子のバルサミコ田楽

前菜

瀬戸内スズキの昆布〆  
桃とセロリの  
甘酸っぱいドレッシング

2番目の前菜  
和牛の時雨煮とよせ豆腐

鉄板魚料理

鱧の葛蒸し  
シトラスからし酢味噌で

口休め

冷たいジャガイモのスープ

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

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

八つ橋をクレープ仕立てに

コーヒー、又は紅茶

最初の一口  
加茂茄子のバルサミコ田楽

前菜

瀬戸内スズキの昆布〆  
桃とセロリの  
甘酸っぱいドレッシング

2番目の前菜  
和牛の時雨煮とよせ豆腐

鉄板魚料理

鱧の葛蒸し  
シトラスからし酢味噌で

口休め

冷たいジャガイモのスープ

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

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

八つ橋をクレープ仕立てに

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