

お品書き

七月限定メニュー

〓 神戸牛と宮崎食材の
文月コース〓

一六、〇〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

〓 A3黒毛和種と宮崎食材の
文月コース〓

九、五〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

始まり
日向かぼちゃ漬け

酷暑の候
〓 延岡市発祥〓
但馬鶏のチキン南蛮

猛暑の候
鮮魚のおび天
自家製生姜醤油で

炎暑の候
まながつおのアクアパッツア

口休め
マンゴーのガスパチヨ風
冷たいスープ

酷暑の候
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、神戸マスタード、薬味と
3種の世界の塩

酷暑の候
素材を生かした近畿根野菜や
葉野菜を鉄板で

〓のご飯もの
香川県産ヒノヒカリと
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
宮崎マンゴーを使用したジュレ
ライムの香りと共に

コーヒー、又は紅茶

始まり
日向かぼちゃ漬け

酷暑の候
〓 延岡市発祥〓
但馬鶏のチキン南蛮

猛暑の候
鮮魚のおび天
自家製生姜醤油で

炎暑の候
まながつおのアクアパッツア

口休め
マンゴーのガスパチヨ風
冷たいスープ

酷暑の候
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、神戸マスタード、薬味と
3種の世界の塩

酷暑の候
素材を生かした近畿根野菜や
葉野菜を鉄板で

〓のご飯もの
香川県産ヒノヒカリと
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
宮崎マンゴーを使用したジュレ
ライムの香りと共に

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