

お品書き

八月限定メニュー

〔神戸牛と宮城県郷土料理の

葉月コース〕

一六、〇〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

〔A3黒毛和種と

宮城県郷土料理の葉月コース〕

九、五〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

残暑の候

仙台長なす漬け

晩夏の候

宮城三陸のほや酢

晩夏の候

鮭のはらこ寿司

立秋の候

ホタテ貝柱の鉄板焼き

ずんだのソース

口休め

菜園野菜のサラダ

晩暑の候

神戸牛黒毛和種

ソース又はフィレを

足立醤油と自家製ポン酢で

わさび、生粒胡椒、薬味と

3種の世界の塩

秋暑の候

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

ずんだを使ったあんみつ風仕立て

コーヒー、又は紅茶

残暑の候

仙台長なす漬け

晩夏の候

宮城三陸のほや酢

晩夏の候

鮭のはらこ寿司

立秋の候

ホタテ貝柱の鉄板焼き

ずんだのソース

口休め

菜園野菜のサラダ

晩暑の候

A3黒毛和牛種

ソース又はフィレを

足立醤油と自家製ポン酢で

わさび、生粒胡椒、薬味と

3種の世界の塩

秋暑の候

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

ずんだを使ったあんみつ風仕立て

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