

お品書き

九月限定メニュー

〓 神戸和牛と兵庫食材

長月コース

一六、〇〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

〓 A3和牛と兵庫食材

長月コース

九、五〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

最初の一口

丹波産黒豆のムース

前菜

丹波しめじと但馬鶏のテリーヌ

トリユフ香るドレッシング

二番目の前菜

兵庫産胡瓜とインゲン豆の

タプナード和え

鉄板魚料理

瀬戸内太刀魚のムニエル

兵庫野菜共に

口休め

兵庫しいたけ、

マッシュルームのポタージュ

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、生粒胡椒、薬味と

3種の世界の塩

酷夏の候

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

丹波大黒本シメジご飯と

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

丹波牛乳と栗のムース仕立て

コーヒー、又は紅茶

最初の一口

丹波産黒豆のムース

前菜

丹波しめじと但馬鶏のテリーヌ

トリユフ香るドレッシング

二番目の前菜

兵庫産胡瓜とインゲン豆の

タプナード和え

鉄板魚料理

瀬戸内太刀魚のムニエル

兵庫野菜共に

口休め

兵庫しいたけ、

マッシュルームのポタージュ

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、生粒胡椒、薬味と

3種の世界の塩

酷夏の候

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

丹波大黒本シメジご飯と

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

丹波牛乳と栗のムース仕立て

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