

お品書き

十月限定メニュー

く神戸和牛と鳥取食材

神無月コースく

一六、〇〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

くA3和牛と鳥取食材

神無月コースく

九、五〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

最初の一口

鳥取産長芋

「ねばりっこ」のフリット

バルサミコソース

前菜

白菜で包んだズワイガニと

ほたて貝のムース

人参と生姜のソース

二番目の前菜

春雨茶碗蒸し

鉄板魚料理

日本海産ホウボウの鉄板焼

香味野菜とハーブの

温製ビネグレット

口休め

鳥取の蟹汁

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、葉味と

3種の世界の塩

近畿野菜の鉄板焼

素材を生かした近畿根野菜や

葉野菜を鉄板で

メのご飯もの

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

二十世紀梨と和のコンポジション

コーヒー、又は紅茶

最初の一口

鳥取産長芋

「ねばりっこ」のフリット

バルサミコソース

前菜

白菜で包んだズワイガニと

ほたて貝のムース

人参と生姜のソース

二番目の前菜

春雨茶碗蒸し

鉄板魚料理

日本海産ホウボウの鉄板焼

香味野菜とハーブの

温製ビネグレット

口休め

鳥取の蟹汁

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、葉味と

3種の世界の塩

近畿野菜の鉄板焼

素材を生かした近畿根野菜や

葉野菜を鉄板で

メのご飯もの

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

二十世紀梨と和のコンポジション

コーヒー、又は紅茶

鉄板焼 然然荘

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