

お品書き



十一月限定メニュー

〔神戸和牛と石川郷土食材〕

霜月コース

一六、〇〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

最初の一口
春菊の和え物

前菜
かぶら寿し

二番目の前菜
かに甲羅揚げ

鉄板魚料理
イトヨリ鯛のソテー
能登野菜の中島菜添え

口休め
えびすくべろべろ

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

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

南瓜アイスの加賀パフェ風

コーヒー、又は紅茶

〔A3黒毛和牛と石川郷土食材〕

霜月コース

九、五〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

最初の一口
春菊の和え物

前菜
かぶら寿し

二番目の前菜
かに甲羅揚げ

鉄板魚料理
イトヨリ鯛のソテー
能登野菜の中島菜添え

口休め
えびすくべろべろ

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

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

南瓜アイスの加賀パフェ風

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