

お品書き



十二月限定メニュー

〔神戸和牛と北海道郷土食材〕

師走コース

一六、〇〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

〔A3黒毛和牛と北海道郷土食材〕

師走コース

九、五〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

最初の一口
いくらのカナッペ

前菜

帆立貝柱のミキユイ
ほのかに香る燻製

2番目の前菜

北海道郷土料理のはさみ漬

お魚料理

旬のヒラメのムニエル
海老バターソース

口休め

魚貝豊富な茶碗蒸し

お肉料理

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

北海道尽くしムースグラッセ

コーヒー、又は紅茶

最初の一口
いくらのカナッペ

前菜

帆立貝柱のミキユイ
ほのかに香る燻製

2番目の前菜

北海道郷土料理のはさみ漬

お魚料理

旬のヒラメのムニエル
海老バターソース

口休め

魚貝豊富な茶碗蒸し

お肉料理

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、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

北海道尽くしのムースグラッセ

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