

お品書き



一月限定メニュー

〔神戸和牛と岩手県郷土食材〕

睦月コース

一六、〇〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

〔A3黒毛和牛と岩手県郷土食材〕

睦月コース

九、五〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

最初の一口

かぶらとゼブラビーツの
紅白なます

前菜

岩手の紅葉漬

二番目の前菜

味噌田楽

お魚料理

国産アンコウのソテー
あん肝醬油で

口休め

岩手県北部、御用達の温かいそば

お肉料理

神戸牛黒毛和種
ロース又はフィレを足立醬油と
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

三陸の海と大地の恵み
パルフェグラッセ

コーヒー、又は紅茶

最初の一口

かぶらとゼブラビーツの
紅白なます

前菜

岩手の紅葉漬

二番目の前菜

味噌田楽

お魚料理

国産アンコウのソテー
あん肝醬油で

口休め

岩手県北部、御用達の温かいそば

お肉料理

A3黒毛和種
ロース又はフィレを足立醬油と
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

三陸の海と大地の恵み
パルフェグラッセ

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