

お品書き

二月限定メニュー

〔神戸和牛と富山県郷土食材〕

如月コース

一六、〇〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

〔A3黒毛和牛と富山県郷土食材〕

如月コース

九、五〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

最初の一口

白海老のフリット

前菜

寒ブリの刺身

柑橘ピリ辛ドレッシング

二番目の前菜

蛸烏賊とそら豆のマリネ

お魚料理

ホタテ貝柱の鉄板焼き

柚子バターソース

口休め

富山郷土かぶらのやちやら

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

フルーツグラタンを

富山産ワインで

コーヒー、又は紅茶

最初の一口

白海老のフリット

前菜

寒ブリの刺身

柑橘ピリ辛ドレッシング

二番目の前菜

蛸烏賊とそら豆のマリネ

お魚料理

ホタテ貝柱の鉄板焼き

柚子バターソース

口休め

富山郷土かぶらのやちやら

お肉料理

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

フルーツグラタンを

富山産ワインで

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