

お品書き

四月限定メニュー

神戸和牛と愛媛郷土食材

卯月コース

一六、〇〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

A3黒毛和牛と愛媛郷土食材

卯月コース

九、五〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

最初の一口
愛媛のいもたき

前菜

愛媛産真鯛の桜マリネ
春のシトラスドレッシングで

二番目の前菜

瀬戸内蛸めしのロメイン巻き

お魚料理

あいなめと筍の鉄板焼
木の芽のソース

口休め

春キャベツの一口スープ

お肉料理

神戸牛黒毛和種
ソース又はフィレを足立醤油と
自家製ポン酢で

わさび、神戸粒マスタード、
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

〆のご飯もの

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

愛媛産みかんの
クレームダンジュ

コーヒー、又は紅茶

最初の一口
愛媛のいもたき

前菜

愛媛産真鯛の桜マリネ
春のシトラスドレッシングで

二番目の前菜

瀬戸内蛸めしのロメイン巻き

お魚料理

あいなめと筍の鉄板焼
木の芽のソース

口休め

春キャベツの一口スープ

お肉料理

A3黒毛和種
ソース又はフィレを足立醤油と
自家製ポン酢で

わさび、神戸粒マスタード、
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

〆のご飯もの

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

愛媛産みかんの
クレームダンジュ

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