

# お品書き

## 五月限定メニュー

〔神戸和牛と長崎郷土食材〕

臯月コース

一六、〇〇〇円  
(税別・サービス料別途10%)

〔A3和牛と長崎郷土食材〕

臯月コース

九、五〇〇円  
(税別・サービス料別途10%)

最初の一口  
長崎の東坡煮

前菜

ひらすのカルパッチョ  
ブロッコリのソース

二番目の前菜  
冷たか具雑煮

お魚料理

近海イサキと  
冷製トマトのケツカソース

口休め

五島うどん地獄炊き

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

長崎のびわのフレッシュジェラート  
旬のフルーツとサイダーで

コーヒー、又は紅茶

最初の一口  
長崎の東坡煮

前菜

ひらすのカルパッチョ  
ブロッコリのソース

二番目の前菜  
冷たか具雑煮

お魚料理

近海イサキと  
冷製トマトのケツカソース

口休め

五島うどん地獄炊き

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

長崎のびわのフレッシュジェラート  
旬のフルーツとサイダーで

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