

# お品書き



## 六月限定メニュー

〔神戸和牛と京都郷土食材〕

水無月コース

一六、〇〇〇円  
(税別・サービス料別途10%)

〔A3黒毛和種と京都郷土食材〕

水無月コース

九、五〇〇円  
(税別・サービス料別途10%)

最初の一口

加茂茄子のバルサミコ田楽

前菜

鱧の軽いポツシエ

梅香るビネグレットと

初夏の野菜のマリアージュ

二番目の前菜

生湯葉と豆乳の冷たいスープ

お魚料理

瀬戸内すずきのポアレ

新じゃが添え

シトロコンコンフィと生姜のソース

口休め

京都カブラの千枚漬

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

八橋をクレープ仕立てに

コーヒー、又は紅茶

最初の一口

加茂茄子のバルサミコ田楽

前菜

鱧の軽いポツシエ

梅香るビネグレットと

初夏の野菜のマリアージュ

二番目の前菜

生湯葉と豆乳の冷たいスープ

お魚料理

瀬戸内すずきのポアレ

新じゃが添え

シトロコンコンフィと生姜のソース

口休め

京都カブラの千枚漬

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

八橋をクレープ仕立てに

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