

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

二皿目の前菜

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

小岩井のシューオーブル

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

二皿目の前菜

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

小岩井のシューオーブル

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