

お品書き

五月限定メニュー

神戸和牛と長崎郷土食材

皐月コース(

A3黒毛和種と長崎郷土食材

皐月コース(

一六、〇〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

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

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

前菜

ひらすのカルパッチョ
ブロッコリのソース

二皿目の前菜

冷こい具雑煮

二皿目の前菜

冷こい具雑煮

お魚料理
近海イサキと冷製トマトのケツカソース

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

五島うどん地獄焼き

口休め

五島うどん地獄焼き

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

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

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

九州産ヒノヒカリと

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

メのご飯もの

九州産ヒノヒカリと

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

カステラの再構築

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