

お品書き

五月限定メニュー

〆神戸和牛と長崎郷土食材

皐月コース〆

一六、〇〇〇円
(税別・サービス料別途10%)

〆A3黒毛和種と長崎郷土食材

皐月コース〆

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

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
足立醤油と自家製ボン酢で
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

〆のご飯もの

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

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

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
自家製ボン酢で
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

〆のご飯もの

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 ZENSO

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