

お品書き



六月限定メニュー

〔神戸和牛と兵庫郷土食材〕

水無月コース

一七、六〇〇円
(税込・サービス料別途10%)

〔A3黒毛和種と兵庫郷土食材〕

水無月コース

一〇、四五〇円
(税込・サービス料別途10%)

最初の一口

丹波産黒豆のムース

前菜

黒本シメジとイチジクの
フォワグラのテリーヌ

二皿目の前菜

兵庫産胡瓜とインゲン豆の
タプナード和え

お魚料理

瀬戸内太刀魚のムニエル
ナスのクリームソース

口休め

淡路島産玉ねぎのポタージュ

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

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

スペイン産チョコの濃厚テリーヌ
神戸ワインのソースで

コーヒー、又は紅茶

最初の一口

丹波産黒豆のムース

前菜

黒本シメジとイチジクの
フォワグラのテリーヌ

二皿目の前菜

兵庫産胡瓜と
インゲン豆のタプナード和え

お魚料理

瀬戸内太刀魚のムニエル
ナスのクリームソース

口休め

淡路島産玉ねぎのポタージュ

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

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

スペイン産チョコの濃厚テリーヌ
神戸ワインのソースで

コーヒー、又は紅茶

鉄板焼 然荘

TEPPAN ZENSOU

営業時間 17:30 ~ 21:00 (最終入店 20:00 / 月・木・金) 18:00 ~ 21:00 (最終入店 20:00 / 土・日・祝) TEL:078-367-1622