

お品書き

七月限定メニュー

〔神戸和牛と宮崎郷土食材〕
文月コース

一六、〇〇〇円
(税込・サービス料別途10%)

最初の一口
日向かぼちゃ漬け

前菜

かつおの炙り 菜園仕立て

二皿目の前菜

鮮魚のおび天 自家製生姜醤油

お魚料理

まながつおのアクアパッツァ

口休め

マンゴーの

ガスパチョ風冷製スープ

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

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

宮崎マンゴーの

エキゾチックセミフレッド

コーヒー、又は紅茶

〔A3黒毛和種と宮崎郷土食材〕
文月コース

九、五〇〇円
(税込・サービス料別途10%)

最初の一口
日向かぼちゃ漬け

前菜

かつおの炙り 菜園仕立て

二皿目の前菜

鮮魚のおび天 自家製生姜醤油

お魚料理

まながつおのアクアパッツァ

口休め

マンゴーの

ガスパチョ風冷製スープ

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

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

宮崎マンゴーの

エキゾチックセミフレッド

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~金) 18:00 ~ 21:00 (最終入店 20:00 / 土・日・祝) TEL:078-367-1622