

お品書き

十月限定メニュー

〆神戸和牛と京都郷土食材

神無月コース〆

一六、〇〇〇円
(税込・サービス料別途10%)

〆A3黒毛和牛と京都郷土食材

神無月コース〆

九、五〇〇円
(税込・サービス料別途10%)

最初の一口

合鴨と加茂茄子の味噌田楽

前菜

カツオと秋野菜のラタトゥイユ風

二皿目の前菜

地鶏と蓮根の饅頭

お魚料理

太刀魚の鉄板焼き

チヨリソーと三つ葉のソース

口休め

キノコのスープと洋風茶碗蒸し

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

カレ・オ・テリーヌ〆京抹茶〆

コーヒー、又は紅茶

初の一口

合鴨と加茂茄子の味噌田楽

前菜

カツオと秋野菜のラタトゥイユ風

二皿目の前菜

地鶏と蓮根の饅頭

お魚料理

太刀魚の鉄板焼き

チヨリソーと三つ葉のソース

口休め

キノコのスープと洋風茶碗蒸し

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

カレ・オ・テリーヌ〆京抹茶〆

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