

お品書き

十一月限定メニュー

〔神戸和牛と奈良郷土食材〕

霜月コース

一七、六〇〇円
(税込・サービス料別途10%)

〔A3黒毛和種と奈良郷土食材〕

霜月コース

一〇、四五〇円
(税込・サービス料別途10%)

最初の一口

奈良漬けとクリームチーズのカナッペ

前菜

平目の昆布メ

大和菊菜のグリーンソース

二皿目の前菜

大和芋と生海苔の磯辺揚げ

お魚料理

イトヨリ鯛の鉄板焼き

チヨリソーと三つ葉のソース

口休め

柿なます

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

地産野菜の鉄板焼

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

冷やし茶粥をパルフェ仕立てで

コーヒー、又は紅茶

最初の一口

奈良漬けとクリームチーズのカナッペ

前菜

平目の昆布メ

大和菊菜のグリーンソース

二皿目の前菜

大和芋と生海苔の磯辺揚げ

お魚料理

イトヨリ鯛の鉄板焼き

チヨリソーと三つ葉のソース

口休め

柿なます

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

地産野菜の鉄板焼

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

冷やし茶粥をパルフェ仕立てで

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