

# お品書き

## 六月限定メニュー

〔神戸和牛と高知郷土食材〕

水無月コース

一六、〇〇〇円  
(税込・サービス料別途10%)

〔A3黒毛和牛と高知郷土食材〕

水無月コース

九、五〇〇円  
(税込・サービス料別途10%)

### 最初の一口

サーモンキャビアと  
おくらのぼくだん

### 前菜

カツオのたたきと焼きナス  
柚子香るポン酢ジュレ

### 二皿目の前菜

四万十ポークのコロッケ

### お魚料理

すずきの鉄板焼き  
あおさのバター醤油ソース

### 口休め

新生姜のグラニテ

### 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

### 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

### 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

### 至福のとき

柚子とチェリーのカツサータ

コーヒー、又は紅茶

### 最初の一口

サーモンキャビアと  
おくらのぼくだん

### 前菜

カツオのたたきと焼きナス  
柚子香るポン酢ジュレ

### 二皿目の前菜

四万十ポークのコロッケ

### お魚料理

すずきの鉄板焼き  
あおさのバター醤油ソース

### 口休め

新生姜のグラニテ

### 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

### 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

### 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

### 至福のとき

柚子とチェリーのカツサータ

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