

お品書き



十月限定メニュー

〓 神戸和牛と福岡郷土食材
神無月コース〓

一七、六〇〇円
(税込・サービス料込)

〓 A3黒毛和牛と福岡郷土食材
神無月コース〓

一〇、四五〇円
(税込・サービス料込)

最初の一口

風味豊かなチーズシユール
グジェール

前菜

真ハタの湯引
柑橘風味のジュレと共に

二皿目の前菜

博多鶏と編笠茸のフリカッセ

お魚料理

イサキ
久保田農園のハーブサラダ添え

口休め

福岡産 富有柿のコンポート

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

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

〓のご飯もの

兵庫産コシヒカリと
六甲味噌の赤だしと香の物

至福のとき

スペイン産チョコと
柚子胡椒のマリアージュ

コーヒー、又は紅茶

最初の一口

風味豊かなチーズシユール
グジェール

前菜

真ハタの湯引
柑橘風味のジュレと共に

二皿目の前菜

博多鶏と編笠茸のフリカッセ

お魚料理

イサキ
久保田農園のハーブサラダ添え

口休め

福岡産 富有柿のコンポート

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

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

〓のご飯もの

兵庫産コシヒカリと
六甲味噌の赤だしと香の物

至福のとき

スペイン産チョコと
柚子胡椒のマリアージュ

コーヒー、又は紅茶

鉄板焼 然荘

TEPPAN ZENSOU

営業時間 18:00 ~ 22:00 (最終入店 20:00 / 月・木・金・土・日) TEL:078-367-1622