

お品書き



三月限定メニュー

神戸和牛と兵庫郷土食材

弥生コース

一七、六〇〇円
(税込・サービス料込)

A3黒毛和牛と兵庫郷土食材

弥生コース

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

春野菜の煮込み
鮮魚マリネと共に

二皿目の前菜

淡路玉ねぎのオニオンスープ
ラクレットチーズと共に

お魚料理

桜ダイと有頭エビの蒸し焼き

口休め

桜のグラニテ

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

メのご飯もの

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

福寿のチーズケーキ

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

春野菜の煮込み
鮮魚マリネと共に

二皿目の前菜

淡路玉ねぎのオニオンスープ
ラクレットチーズと共に

お魚料理

桜ダイと有頭エビの蒸し焼き

口休め

桜のグラニテ

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

メのご飯もの

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

福寿のチーズケーキ

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