

お品書き



九月限定メニュー

神戸和牛と岡山県郷土食材

長月コース

一七、六〇〇円
(税込・サービス料込)

A3黒毛和牛と岡山県郷土食材

長月コース

一〇、四五〇円
(税込・サービス料込)

最初の一口

瀬戸内青のり風味の
ゼツポリーネ

前菜

フォアグラ入りパテ
マスカットのサラダ添え

二皿目の前菜

コールラビ 3層のスープ

お魚料理

瀬戸内鮮魚 香草風味

口休め

白桃のグラニテ

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

ピオーネのシブリースト

コーヒー、又は紅茶

最初の一口

瀬戸内青のり風味の
ゼツポリーネ

前菜

フォアグラ入りパテ
マスカットのサラダ添え

二皿目の前菜

コールラビ 3層のスープ

お魚料理

瀬戸内鮮魚 香草風味

口休め

白桃のグラニテ

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

ピオーネのシブリースト

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