

お品書き



二月限定メニュー

く神戸和牛と北海道郷土食材
如月コースく

二八、四〇〇円
(税込・サービス料込)

くA3黒毛和牛と石川郷土食材
師走コースく

一〇〇、四五〇円
(税込・サービス料込)

最初の一口

真鱈のバツカラマンテカート

前菜

北海道大粒ホタテと

魚介類のハーモニー

二皿目の前菜

白子焼きと牛蒡、木の芽味噌

お魚料理

焼きたらば蟹と旬の鮮魚、

寒締め法蓮草

口休め

雪の下人参のジェラート

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

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

りんごのプレザープ、

ブランデーとスパイスの氷菓

コーヒー、又は紅茶

最初の一口

真鱈のバツカラマンテカート

前菜

北海道大粒ホタテと

魚介類のハーモニー

二皿目の前菜

白子焼きと牛蒡、木の芽味噌

お魚料理

焼きたらば蟹と旬の鮮魚、

寒締め法蓮草

口休め

雪の下人参のジェラート

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

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

りんごのプレザープ、

ブランデーとスパイスの氷菓

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