

お品書き



四月限定メニュー

〓 神戸和牛と京都郷土食材
卯月コース〓

二一八、四〇〇円
(税込・サービス料込)

最初の一口
蟹と山芋の和え物

前菜

本マグロの炙り
万願寺唐辛子添え

二皿目の前菜

そら豆のブルーテ 抹茶風味

お魚料理

平目

雲丹風味のソース旬菜と共に

口休め

日本酒のレモングラニテ

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

〓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

升抹茶と黒胡麻の葛切り

コーヒー、又は紅茶

〓 A3黒毛和牛と京都郷土食材
卯月コース〓

一一〇、四五〇円
(税込・サービス料込)

最初の一口
蟹と山芋の和え物

前菜

本マグロの炙り
万願寺唐辛子添え

二皿目の前菜

そら豆のブルーテ 抹茶風味

お魚料理

平目

雲丹風味のソース旬菜と共に

口休め

日本酒のレモングラニテ

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

〓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

升抹茶と黒胡麻の葛切り

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