

お品書き



六月限定メニュー

〈神戸和牛と香川県郷土食材
水無月コース〉

二一八、四〇〇円
(税込・サービス料込)

〈A3黒毛和牛と香川県郷土食材
水無月コース〉

一〇〇、四五〇円
(税込・サービス料込)

最初の一口

フォアグラ入りバロンティーマ

前菜

炙りカンパチ

香味野菜のマリネ添え

二皿目の前菜

ロメインレタスの温製サラダ

お魚料理

スズキの鉄板焼き

オリーブのソース

口休め

瀬戸内柑橘類のグラニテ

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

〆のご飯もの

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

和三盆とほうじ茶の

アフオガード

コーヒー、又は紅茶

最初の一口

フォアグラ入りバロンティーマ

前菜

炙りカンパチ

香味野菜のマリネ添え

二皿目の前菜

ロメインレタスの温製サラダ

お魚料理

スズキの鉄板焼き

オリーブのソース

口休め

瀬戸内柑橘類のグラニテ

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

〆のご飯もの

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

和三盆とほうじ茶の

アフオガード

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