

お品書き



七月限定メニュー

神戸和牛と岡山郷土食材

文月コース

一、二、〇〇〇〇円
(税込・サービス料込)

A3黒毛和牛と岡山郷土食材

文月コース

一、二、〇〇〇〇円
(税込・サービス料込)

最初の一口

焼き玉蜀黍の冷製スープ

前菜

瀬戸内天然スズキの昆布
芽物一式

二皿目の前菜

フォアグラのソテー
トリュフソース

お魚料理

真鯛と有頭エビ
大葉風味の夏野菜のマリネ

口休め

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

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

ピーチメルバ
ミニタルディーズ

コーヒー、又は紅茶

最初の一口

焼き玉蜀黍の冷製スープ

前菜

瀬戸内天然スズキの昆布
芽物一式

お魚料理

真鯛
大葉風味の夏野菜のマリネ

口休め

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

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

ピーチメルバ

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