

お品書き



八・九月 限定メニュー

神戸然荘 鉄板フルコース

一四、〇〇〇円
(税込・サービス料込)

壺の皿

旬魚のお造り

貳の皿

湯葉 蛤 翡翠あんかけ

参の皿

蛸 じゅんさい ゆず

肆の皿

本日の野菜

メイン

九州産 和牛 ロース

自家製 ポン酢

淡路藻塩 わさび

箸休め

神戸 静香園のほうじ茶

締め

今月のお米とお味噌汁

青天のへきれき(青森)

青森味噌

おばんざい／香のもの

ゆずごぼう・みぶな

しば漬け・とりそぼろ

実山椒時雨煮・白和え

甘味

ピーチ メルバ

【オプション】

メインを鹿児島A5

黒毛和牛 ロースへ変更

(十一、三〇〇円)

神戸然荘 鉄板堪能フルコース

一四、〇〇〇円
(税込・サービス料込)

壺の皿

湯葉 蛤 あんかけ

鱧 道明寺

蛸 じゅんさい

とうもろこし

貳の皿

旬魚のお造り

(昆布締め・炙り)

参の皿

長崎五島うどん

和牛炙り ウニ 足立醤油

肆の皿

旬の一皿 鉄板

伍の皿

本日の野菜

メイン

鹿児島 A5

黒牛ヒレ・ロース 食べ比べ

自家製 ポン酢 わさび

箸休め

神戸 静香園のほうじ茶

締め

今月のお米とお味噌汁

青天のへきれき(青森)

青森味噌

おばんざい／香のもの

ゆずごぼう・みぶな

しば漬け・とりそぼろ

実山椒時雨煮・白和え

甘味

ピーチ メルバ

神戸然荘 鉄板神戸牛フルコース

三三、〇〇〇円
(税込・サービス料込)

壺の皿

湯葉 蛤 あんかけ

鱧 道明寺

蛸 じゅんさい

とうもろこし

貳の皿

旬魚のお造り

(昆布締め・炙り)

参の皿

長崎五島うどん

和牛炙り ウニ 足立醤油

肆の皿

焦しバター醤油

伍の皿

本日の野菜

メイン

神戸牛

自家製 ポン酢

淡路藻塩 わさび

箸休め

神戸 静香園のほうじ茶

締め

今月のお米とお味噌汁

青天のへきれき(青森)

青森味噌

おばんざい／香のもの

ゆずごぼう・みぶな

しば漬け・とりそぼろ

実山椒時雨煮・白和え

甘味

ピーチ メルバ