

# お品書き



十・十一月 限定メニュー

## 神戸然荘 鉄板フルコース

一、一〇〇〇円  
(税込・サービス料込)

壺の皿  
旬魚のお造り三種

貳の皿

根菜 蟹 菊花 みぞれ煮

参の皿

甘鯛 里芋 青さのり

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

秋田こまち／秋田味噌

おばんざい／香のもの

ゆずごぼう

梅かつお・しば漬け

万願寺唐辛子じゃこ

鶏そぼろ・鮭西京漬け

甘味

洋梨とレモングラスのアイス

## 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  
山形の舞茸 鱧 だし

貳の皿

八寸  
旬魚のお造り

(昆布締め・炙り)

旬の天ぷら

青森産合鴨むかご

手まり寿司

造り三種(天ぷら

ワカサギ・いちじく)

参の皿

稲庭 うどん

和牛 三つ葉

肆の皿

旬の一皿 鉄板

長崎 剣先烏賊

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

秋田こまち／秋田味噌

おばんざい／香のもの

ゆずごぼう

梅かつお・しば漬け

万願寺唐辛子じゃこ

鶏そぼろ・鮭西京漬け

甘味

洋梨とレモングラスのアイス

## 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  
山形の舞茸 鱧 だし

貳の皿

八寸  
旬魚のお造り

(昆布締め・炙り)

旬の天ぷら

青森産合鴨むかご

手まり寿司

造り三種(天ぷら

ワカサギ・いちじく)

参の皿

稲庭 うどん

和牛 三つ葉

肆の皿

旬の一皿 鉄板

長崎 剣先烏賊

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

秋田こまち／秋田味噌

おばんざい／香のもの

ゆずごぼう

梅かつお・しば漬け

万願寺唐辛子じゃこ

鶏そぼろ・鮭西京漬け

甘味

洋梨とレモングラスのアイス