

お品書き



十一月・一月 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 三種

貳の皿
根菜 蟹 菊花

参の皿
鱈 新潟八海山 粕漬

肆の皿
本日の野菜

メイン
鹿児島A5黒牛ロース
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
富山米
富山味噌

おばんざい／香のもの
ゆずごぼう・梅かつお
鮭・万願寺唐辛子じゃこ
鶏そぼろ・千枚漬け

甘味
黄ゆずとタイムのグラス

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
秋田県産舞茸のだし

貳の皿
八寸

旬魚のお造り(昆布締め・炙り)
旬の天ぷら
あなご一夜干し
しめ鯖手まり寿司

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
富山米
富山味噌

おばんざい／香のもの
ゆずごぼう・梅かつお
鮭・万願寺唐辛子じゃこ
鶏そぼろ・千枚漬け

甘味
黄ゆずと
タイムのグラス

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
秋田県産舞茸のだし

貳の皿
八寸

旬魚のお造り(昆布締め・炙り)
旬の天ぷら
あなご一夜干し
しめ鯖手まり寿司

参の皿
稲庭うどん 和牛 三つ葉

肆の皿
旬の一皿 鉄板

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
富山米
富山味噌

おばんざい／香のもの
ゆずごぼう・梅かつお
鮭・万願寺唐辛子じゃこ
鶏そぼろ・千枚漬け

甘味
黄ゆずと
タイムのグラス