

鉄板焼 心 新メニュー

「兵庫三味せいろ蒸し」

SEIRO-MUSHI Menu

鉄板焼 心に新メニューが登場。

瀬戸内の天然鯛や神戸市西区の新鮮野菜、兵庫バナナパイナップルや神戸牛など、

兵庫五国の食材をふんだんに使用した鉄板焼 心特製のせいろ蒸しです。

ご家族の記念日のお祝いなどはもちろん、接待や会食などにもおすすめです。レストラン個室にて2名様から承ります。


ランチ 11:30~15:00 (ラストオーダー 14:00)

ディナー 17:30~22:30 (ラストオーダー 21:00)

人数 2名様から6名様まで

場所 2F レストラン内 個室

メニュー

- 季節の先付け
- 神戸牛ロース 
- 兵庫バナナパイナップル
- 瀬戸内天然鯛
- 神戸市西区温野菜
- 地元神戸こだわり豆腐
作り立て湯葉
- 兵庫三田松風地鶏有精卵
- 「心」特製 淡路玉葱 レモンぼん酢・
兵庫県産金胡麻タレ・兵庫芦屋六甲味噌ピリ辛タレ
- 兵庫県産コシヒカリ
- デザート
- コーヒー



お一人様 20,000 (税込22,000)

※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※表示価格は「日本円」となり、別途サービス料10%を申し受けます。
The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge will be added to the prices.