

鉄板焼 心 新メニュー  
「兵庫三昧せいろ蒸し」

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、兵庫バナナパインポークや神戸牛など、  
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4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      | ●神戸市西区温野菜             | ●「心」特製 淡路玉葱 レモンぽん酢・<br>兵庫県産金胡麻タレ・兵庫芦屋六甲味噌ピリ辛タレ |
| ●神戸牛ロース      | ●地元神戸こだわり豆腐<br>作り立て湯葉 | ●兵庫県産コシヒカリ                                     |
| ●兵庫バナナパインポーク | ●兵庫三田松風地鶏有精卵          | ●デザート  |
| ●瀬戸内天然鯛      |                       | ●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.