

2017.9/1~10/31

松茸御飯と蕈焼きと  
あったか串セイロ



**花コース** 全10品 **3,500円** (税込)

- 本日のおばんざい小鉢3種盛り
- 燻製風に仕上げた枝豆(おかわり自由)
- 鮮魚のタタキサラダ
- 特製 おくら饅頭
- 秋野菜の唐揚げ3種盛り
- 旬野菜の肉巻き串セイロ蒸し
- 淡路鶏の蕈焼き
- 松茸御飯
- 野菜のお味噌汁
- 六甲山麓牛乳プリン



**宴コース** 全10品 **4,000円** (税込)

- 本日のおばんざい小鉢3種盛り
- 燻製風に仕上げた枝豆(おかわり自由)
- 鮮魚と手巻寿司の大漁舟盛り
- 特製 おくら饅頭
- 秋野菜の唐揚げ3種盛り
- 旬野菜の肉巻き串セイロ蒸し
- 塊肉の蕈焼き牛ステーキ
- 松茸御飯
- 野菜のお味噌汁
- 六甲山麓牛乳プリン

秋の味覚満載  
八百屋の大収穫祭



**太鼓コース** 全11品 **5,000円** (税込)

- 本日のおばんざい小鉢3種盛り
- 燻製風に仕上げた枝豆(おかわり自由)
- 明石鯛の姿盛りと手巻寿司の大漁舟盛り
- 特製 おくら饅頭
- 秋野菜と有頭海老の天婦羅
- 焼き松茸と鮭のホイル包み
- 松茸と旬野菜の肉巻き串セイロ蒸し
- 和牛塊肉の蕈焼き牛ステーキ
- 松茸御飯
- 野菜のお味噌汁
- 六甲山麓牛乳プリン

仲間と楽しむ♪

八百屋名物のカジュアルなコースで気の合う人たちと大切なひと時を。お肉orフォンデュ! あなたはどっち?

Autumn casual menu

Beef or Cheese



蕈焼き牛ステーキ

**楓コース** 全10品 **4,000円** (税込)

- 揚げバスタ
- 桶に入った11品目八百屋サラダ
- 海の幸カルパッチョ
- 海老と木の子のアヒージョ
- フライドポテト(おかわり自由)
- 若鶏と茄子の猟師風煮込み
- ごぼうと蓮根のさんぴらピザ
- 塊肉の蕈焼き牛ステーキ
- 淡路製麺 ベーコンと木の子の和風生パスタ
- アイスクリーム ~大納言小豆添え~



ステーキフォンデュ

**実コース** 全8品 **3,500円** (税込)

- 揚げバスタ
- 桶に入った11品目八百屋サラダ
- 海老と木の子のアヒージョ
- フライドポテト(おかわり自由)
- 若鶏と茄子の猟師風煮込み
- ごぼうと蓮根のさんぴらピザ
- 野菜と牛肉のステーキフォンデュ
- アイスクリーム ~大納言小豆添え~



ポークプルスキ

**楽コース** 全9品 **3,000円** (税込)

- 本日のおばんざい小鉢3種盛り
- 燻製風に仕上げた枝豆(おかわり自由)
- そばバリシーザーサラダ
- 特製おくら饅頭
- フライドポテト(おかわり自由)
- 鶏肉のカリッと揚げ
- ポークプルスキのしゃぶしゃぶ
- メのそば 六甲山麓牛乳プリン



大人気!!

かぼちゃの馬車の  
チーズフォンデュコース 全8品 **3,000円** (税込)

- サーモンの野菜生春巻き
- そばバリシーザーサラダ
- フライドポテト(おかわり自由)
- 鶏肉のカリッと揚げ
- 茄子と鶏つくねのオープン焼き
- 旬野菜5品目セイロ蒸し
- かぼちゃの馬車のチーズフォンデュ
- 六甲山麓牛乳プリン

全コース

120分飲み放題付き

(L.O.100)

上司も大満足  
会社宴会に最適!!

※飲み放題なし(お料理のみ)はコース料金-1,000円で承ります ※仕入れ状況によりメニュー変更する場合がございます ※画像はイメージです

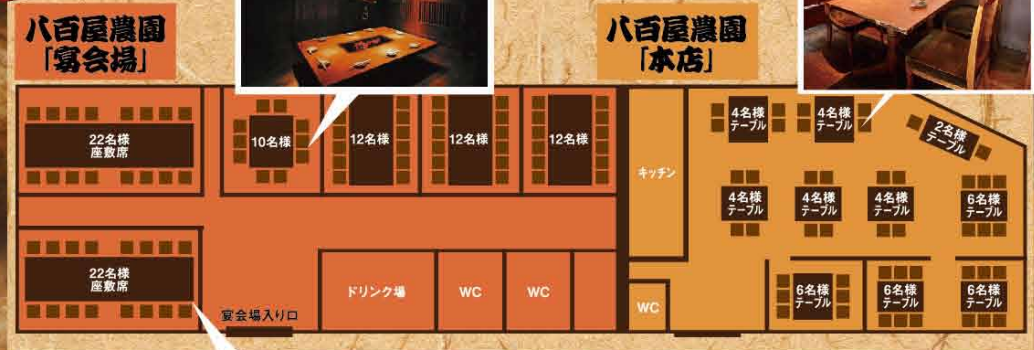
全コースに付く

# 120分飲み放題 (L.O.100) プラス500円でグレードアップ!!

- ビール**  
生中ジョッキ/ピッチャー/ノンアルコールビール(アサヒドライゼロ)
- チューハイ**  
レモン/ライム/カルピス/柚子/さくら露/巨峰/マンゴー酢/はちみつ酢
- 日本酒** **果実酒**  
菊正宗(冷酒)/熱燗 杏露酒/ライチ酒/梅酒/りんご酒
- ハイボール**  
角ハイボール/ジンジャーハイボール/コークハイボール/ゆずハイボール/  
こぼろハイボール/アールグレイハイボール/デカピタハイボール
- カクテル**  
カシスソーダ/カシスウーロン/カシスオレンジ/マンゴーソーダ/マンゴーウーロン/マンゴーオレンジ/ピーチソーダ/ピーチウーロン/ピーチオレンジ/ゆずソーダ/ゆずウーロン/ゆずオレンジ/モヒート/ジントニック/モスコミュニティ
- 飛酎** **フレーバーリキュール**  
芋/梨/しそ(ロック・水割り・お湯割り) 大人のカシス/和みのゆず(ロック・ソーダ割り)
- ワイン**  
グラスワイン(赤・白) / サングリア(赤・白)
- ソフトドリンク**  
オレンジ/コーラ/カルピス/ウーロン茶/アップル/炭酸水/ジンジャーエール/  
カルピスソーダ/グレープフルーツ

- 追加**
- ウイスキー 竹鶴ピュアモルト(ハイボール・水割り・ロック) 井田萬力<麦>/一粒の麦<麦>/吉兆宝山<芋>/六代目百合<芋>ロック・水割り・湯割り)
  - 日本酒 八海山/久保田上撰千寿 山崎の梅酒/すばい梅酒/ふるふる完熟/マンゴー梅酒/ブラッドオレンジ梅酒/一振六家(ロック・水割り・湯割り・ソーダ割り)
  - 梅の宿あらごし酒 あらごし梅酒/あらごしみかん酒/あらごし林檎酒/あらごし梅酒(ロック・水割り・湯割り・ソーダ割り)
  - オリジナルカクテル 祇園(カシス+モヒート+ソーダ+ミックスベリー)/わっしょい(カルピス+ビール)/ゆかた(野菜ジュース+マンゴー+アップル) ノンアルコールカクテル
  - オリジナル 雪まつり(カルピス+牛乳+巨峰)/金魚(クランベリー+アップル+巨峰+ミックスベリー)/はさこい(ライム+マンゴー+ジンジャーエール) みこし(野菜ジュース+オレンジジュース+レモン酢)

## 店内MAP



大宴会はおまかせ!  
6名~100名個室あり!

# 八百屋農園 秋宴會



幹事様必見  
選べる特典  
期間限定

KOBE  
八百屋農園  
NOEN DINING  
飲み放題付き  
コース料理  
(税込)3,000円~



KOBE  
八百屋農園  
NOEN DINING

神戸市中央区北長狭通2-5-1  
タインサンセットビル7F

ご予約・お問い合わせ  
☎078-332-3317

営業時間  
ランチ 11:30~14:00(L.O.13:30)  
ディナー 日~木 17:00~23:00(L.O.22:30)  
金土祝前 17:00~24:00(L.O.23:00)

情報ダイニング 検索

飲み放題が  
グレードアップ!!

お酒のグレードをあげて、上司も大満足!!裏面のメニューをチェック

2017年10月31日(火)まで ※他サービス併用不可

飲み放題120分  
180分に延長!!

2次会不要、幹事様安心プラン ※祝前日は除く(日~木限定)

2017年10月31日(火)まで ※他サービス併用不可

当日使える  
人数割引!!

6名様毎に、コース料金(飲み放題込み)1名様分をサービス! ※最大3名様迄

2017年10月31日(火)まで ※他サービス併用不可

OPEN