



神戸ビーフのロースステーキをメインに、
ラ・スイート神戸監修のローストビーフ等、世界に認められた
神戸ビーフを存分にお楽しみいただけるプランです。



※写真はイメージです。

神戸牛会席

(大人お1人様1泊2食付)

34,000円~

お食事場所はお部屋または個室の宴会場となります。

神戸牛会席 お献立

- 食前酒 香酸ゆず焼酎水割り
 - 先付 季節の先付
 - 前菜 旬菜
 - 造り 旬魚 あしらひ一式
 - おしるこ 竹炭うどん果ごもり風
 - 台の物 神戸ビーフロースステーキ
 - 鍋物 神戸ビーフロースステーキ
 - 進肴 野菜一式 胡麻ダレ
 - 飯物 但馬牛ごはん(釜飯)
 - 止め椀 赤味噌仕立
 - 香の物 三種盛り
 - 水物 季節物
- 朝倉さんしよ



■神戸ビーフ® 指定登録店の証
城崎温泉あさぎり荘は神戸肉流通推進協議会の指定登録店です。本物の神戸ビーフをぜひ堪能ください。

大人お1人様1泊2食付(税・サ込)

プラン名	別館			本館		
	4名様以上1室	3名様1室	2名様1室	4名様以上1室	3名様1室	2名様1室
平日	34,000円	35,000円	36,000円	35,100円	36,100円	37,100円
神戸牛会席 休前日・特定日	36,200円	37,200円	38,200円	37,300円	38,300円	39,300円
神戸牛会席 ゴールデンウィーク お盆	38,400円	39,400円	40,400円	39,500円	40,500円	41,500円

※料理内容・器は仕入れ状況・時期によって変更となる場合がございます。

神戸ビーフ ローストビーフと
淡路オニオンスライス
トンナートソース



監修

小笠原 靖彦シェフ (写真)
東京・恵比寿「ジョエル・ロブション」や、パリのミシュラン三星の「ひらまつパリ」で腕をふるう。帰国後、東京・広尾「ひらまつ(本店)」で料理長に、2015年より「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」の料理長に就任。

※写真はイメージです。



但馬牛のA4ランクのお肉をしゃぶしゃぶで
美味しく楽しんでいただけます。

但馬牛を堪能できるプラン

但馬牛しゃぶしゃぶ

(大人お1人様1泊2食付)

24,000円~

お食事場所はお部屋
または個室の宴会場となります。

大人お1人様1泊2食付(税・サ込)

プラン名	別館			本館		
	4名様以上1室	3名様1室	2名様1室	4名様以上1室	3名様1室	2名様1室
平日	24,000円	25,000円	26,000円	25,100円	26,100円	27,100円
しゃぶしゃぶ 休前日・特定日	26,200円	27,200円	28,200円	27,300円	28,300円	29,300円
しゃぶしゃぶ ゴールデンウィーク お盆	28,400円	29,400円	30,400円	29,500円	30,500円	31,500円

※料理内容・器は仕入れ状況・時期によって変更となる場合がございます。

但馬牛の味わいを
より深くすき焼きで、
美味しくご堪能ください。

※写真はイメージです。



A4ランクの但馬牛を使用した

すき焼き

(大人お1人様1泊2食付)

19,000円~

お食事場所は当館おまかせ

大人お1人様1泊2食付(税・サ込)

プラン名	別館		
	4名様以上1室	3名様1室	2名様1室
平日	19,000円	20,000円	21,000円
すき焼き 休前日・特定日	21,200円	22,200円	23,200円

※ゴールデンウィーク・お盆の提供はありません。

※料理内容・器は仕入れ状況・時期によって変更となる場合がございます。