

DRINK

Draft Beer【生ビール】

サントリープレミアムモルツ
Suntory Premium Malts ¥1,000

Non Alcohol Beer

サントリーオールフリー 小瓶(ノンアルコール) ¥700
Suntory All Free

Japanese Whisky【ウイスキー】

サントリー 知多 ¥1,500
Suntory Chita

サントリー 山崎 12年 ¥3,500
Suntory Yamazaki 12Years Old

サントリー 響 ブレンダーズ・チョイス ¥3,500
Suntory Hibiki Blender's Choice

Liqueur【リキュール】

山崎蒸留所貯蔵焙煎樽熟成 梅酒 ¥1,100
Prum Liqueur
Aged Yamazaki Distillery Barrels

Glass Wine【グラスワイン】

Glass Wine (Red)
グラスワイン(赤)

Domaine Paul Mas / Cabernet Sauvignon / Syrah ¥1,300
ドメーヌ ポール・マス / カベルネソーヴィニヨン / シラー

Josh Cellars / Reserve Bourbon Barrel Aged California ¥1,700
ジョッシュ・セラーズ / リザーヴ バーボン・バレル・エイジド

Glass Wine (White)
グラスワイン(白)

Kendall Jackson / Vintners Reserve Chardonnay ¥1,400
ケンダル・ジャクソン / ヴィントナーズ・リザーヴ シャルドネ

Sparkling Wine
スパークリングワイン

¥1,300

◎スパークリングワイン(フルボトル)¥9,000、
◎シャンパン(ハーフボトル)¥9,200 のご用意もごございます。

Soft Drink【ソフトドリンク】

オレンジ・ジュース ¥700
Orange Juice

ジンジャー・エール ¥700
Ginger Ale

サントリー / 黒ウーロン茶 ¥800
Suntory / Black Oolong Tea

ペリエ・ウォーター ¥800
Perrier Water

Beer【瓶ビール】

サッポロ エビス 小瓶 ¥1,000
Sapporo Ebisu

アサヒ スーパードライ 小瓶 ¥1,000
Asahi Super Dry

キリン 一番搾り 小瓶 ¥1,000
Kirin ichiban-shibori

Shouchu【焼酎】

焼酎(麦)(各銘柄) ¥1,000
Shouchu (Barley)

焼酎(芋)(各銘柄) ¥1,000
Shouchu (Sweet Potato)

獺祭 39°(米) ¥1,500
Dassai (Rice)

森伊蔵(芋) ¥2,500
Mori-izo (Sweet Potato)

Japanese Sake【日本酒】

菊正宗 百黙 純米吟醸 ¥1,500
Kikumasamune Hyakumoku Junmai-Ginjo



KOBE BEEF STEAK LUNCH SET COURSE

神戸ビーフコース

Kobe Beef Sirloin / 神戸ビーフサーロイン

70g ¥13,800 税込 **100g** ¥18,000 税込 **130g** ¥22,500 税込

Kobe Beef Tenderloin / 神戸ビーフヒレ

70g ¥16,800 税込 **100g** ¥22,000 税込 **130g** ¥27,700 税込

Kobe Beef Chateaubriand / 神戸ビーフシャトーブリアン

120g ¥38,000 税込

コース内容

お口始め
彩り野菜のサラダ
焼野菜
神戸ビーフステーキ
御飯・香の物
味噌椀
デザート

COURSE CONTENTS

Appetizer
Salad
Grilled vegetables
Kobe Beef Steak
Rice & Pickles
Miso soup
Dessert



Option



+7,000円

『オマール海老 テール身(1尾)』
追加いただけます

+7,000yen

"1 lobster tail" can be added.



+7,000円

『活エゾアワビ』
追加いただけます

+7,000yen

"Ezo Abalone" can be added.

KOBE
Beef

神戸ビーフ 食べ比べコース

Compare two types of
Kobe Beef Steak Course

¥25,000 税込



神戸ビーフサーロイン(70g)

Kobe Beef Sirloin 70g

&



神戸ビーフヒレ(60g)

Kobe Beef Tenderloin 60g



コース内容

お口始め

彩り野菜のサラダ

焼野菜

神戸ビーフステーキ
食べ比べ

御飯・香の物

味噌椀

デザート

COURSE CONTENTS

Appetizer

Salad

Grilled vegetables

Compare two types of
Kobe Beef Steak

Rice & Pickles

Miso soup

Dessert



STEAK À LA CARTE

KOBE BEEF 神戸ビーフ

Kobe Beef Sirloin サーロイン

100g ¥15,000 **130g** ¥19,500 **180g** ¥27,000

Kobe Beef Tenderloin ヒレ

100g ¥19,000 **130g** ¥24,700 **180g** ¥34,200

CHATEAUBRIAND

シャトーブリアン

130g ¥37,000
200g ¥57,000



OPTION

SALAD

彩り野菜のサラダ ¥1,000

GRILLED VEGETABLES

季節の焼野菜 ¥1,000

À LA CARTE

Sea food 海鮮

活オマール海老 **1尾** ¥11,000

Lobster

オマール海老テール身 **1尾** ¥7,000

Lobster tail

活エゾアワビ ¥7,000

Ezo Abalone

活伊勢海老 ¥18,000~

Ise Lobster

※仕入の都合により売り切れの場合があります May be sold out due to stock availability

Other その他

ご飯・味噌椀・香の物 ¥700

Rice & Pickles & Miso soup

季節の焼野菜 ¥1,000

Grilled vegetables

彩り野菜のサラダ ¥1,000

Salad

ガーリックライス・味噌椀 ¥1,500

Fried garlic rice & Miso soup



KOBE BEEF STEAK SET COURSE



神戸ビーフコース

Kobe Beef Sirloin / 神戸ビーフサーロイン

100g ￥18,000^{税込} 130g ￥22,500^{税込} 180g ￥30,000^{税込}

Kobe Beef Tenderloin / 神戸ビーフヒレ

100g ￥22,000^{税込} 130g ￥27,700^{税込} 180g ￥37,200^{税込}

Kobe Beef Chateaubriand / 神戸ビーフシャトーブリアン

120g ￥38,000^{税込}

コース内容

お口始め
彩り野菜のサラダ
焼野菜
神戸ビーフステーキ
御飯・香の物
味噌椀
デザート

COURSE CONTENTS

Appetizer
Salad
Grilled vegetables
Kobe Beef Steak
Rice & Pickles
Miso soup
Dessert



Option



+7,000円

『オマール海老 テール身(1尾)』
追加いただけます

+7,000yen

"1 lobster tail" can be added.



+7,000円

『活エゾアワビ』
追加いただけます

+7,000yen

"Ezo Abalone" can be added.

ABALONE SET COURSE

アワビコース

Kobe Beef Sirloin / 神戸ビーフ サーロイン **100g** ¥24,000税込

Kobe Beef Tenderloin / 神戸ビーフ ヒレ **100g** ¥28,000税込



コース内容

お口始め
彩り野菜のサラダ
焼野菜
活エゾアワビ
&
神戸ビーフステーキ
御飯・香の物
味噌椀
デザート

COURSE CONTENTS

Appetizer
Salad
Grilled vegetables
Ezo Abalone
&
Kobe Beef Steak
Rice & Pickles
Miso soup
Dessert



LOBSTER SET COURSE

※2人前より (From two servings)

伊勢海老&ステーキコース

Kobe Beef Sirloin / 神戸ビーフ サーロイン **100g** ¥26,000税込

Kobe Beef Tenderloin / 神戸ビーフ ヒレ **100g** ¥30,000税込



コース内容

お口始め
彩り野菜のサラダ
焼野菜
活伊勢海老1/2尾
&
神戸ビーフステーキ
御飯・香の物
味噌椀
デザート

COURSE CONTENTS

Appetizer
Salad
Grilled vegetables
Lobster
teppanyaki one-half
&
Kobe Beef Steak
Rice & Pickles
Miso soup
Dessert



※伊勢海老は仕入れ状況によりロブスターに変更となる場合がございます。ご了承ください。

※全て「税込価格」です Price includes tax.

LOBSTER SET COURSE

※2人前より (From two servings)

オマールコース

Kobe Beef Sirloin / 神戸ビーフ サーロイン **100g** ¥23,000税込

Kobe Beef Tenderloin / 神戸ビーフ ヒレ **100g** ¥27,000税込



コース内容

お口始め
彩り野菜のサラダ
オマール海老の鉄板焼 1/2尾
季節の焼野菜
神戸ビーフステーキ
御飯・香の物
味噌椀
デザート

COURSE CONTENTS

Appetizer
Salad
Lobster Teppanyaki one-half
Grilled vegetables
Kobe Beef Steak
Rice & Pickles
Miso soup
Dessert



SEAFOOD & STEAK COURSE

※2人前より (From two servings)

海鮮&ステーキコース

Kobe Beef Sirloin / 神戸ビーフ サーロイン **80g** ¥27,000税込

Kobe Beef Tenderloin / 神戸ビーフ ヒレ **80g** ¥30,000税込



コース内容

お口始め
彩り野菜のサラダ
活エゾアワビ
活オマール海老 1/2尾
神戸ビーフステーキ
季節の焼野菜
御飯・香の物
味噌椀
デザート

COURSE CONTENTS

Appetizer
Salad
Abalone & Lobster Teppanyaki one-half & Kobe Beef Steak
Grilled vegetables
Rice & Pickles
Miso soup
Dessert



ABALONE SET COURSE

アワビコース

Kobe Beef Sirloin / 神戸ビーフ サーロイン **100g** ¥24,000税込

Kobe Beef Tenderloin / 神戸ビーフ ヒレ **100g** ¥28,000税込



コース内容

お口始め
彩り野菜のサラダ
焼野菜
活エゾアワビ
&
神戸ビーフステーキ
御飯・香の物
味噌椀
デザート

COURSE CONTENTS

Appetizer
Salad
Grilled vegetables
Ezo Abalone
&
Kobe Beef Steak
Rice & Pickles
Miso soup
Dessert



LOBSTER SET COURSE

※2人前より (From two servings)

オマールコース

Kobe Beef Sirloin / 神戸ビーフ サーロイン **100g** ¥23,000税込

Kobe Beef Tenderloin / 神戸ビーフ ヒレ **100g** ¥27,000税込



コース内容

お口始め
彩り野菜のサラダ
オマール海老の鉄板焼 1/2尾
季節の焼野菜
神戸ビーフステーキ
御飯・香の物
味噌椀
デザート

COURSE CONTENTS

Appetizer
Salad
Lobster Teppanyaki
one-half
Grilled vegetables
Kobe Beef Steak
Rice & Pickles
Miso soup
Dessert

