

当店の正肉は全て兵庫県西脇市の神牧場と呼ばれている川岸牧場の神戸 BEEF を使用しております。
当店オーナーと川岸畜産社長は高校時代同じ野球部の先輩後輩で、同じ寮で同じ時間を過ごした間柄で
他が決して真似できない強固な絆で最高品質の神戸 BEEF を仕入れております。また、当店の内臓は全て
希少性の高い国産のみを使用しており、タンは全て黒毛和牛タンのみ使用しております。
その為、数に限りがございますので売り切れの際はご承知ください。
当店は創業から安心安全はもちろん、全ての食材において最高品質にこだわっております。
生産者の想いを最大限に受け継ぎ、神戸 BEEF に真摯に向き合っております。
本日は最高級神戸 BEEF をお楽しみ下さい。

名物

サーロイン  **サーロイン焼きしゃぶ** 1枚 ￥1,800

贅沢に大判カットした川岸牧場の最高級サーロインを特製おろしダレと芽ネギと共に。

リブロース  **トリュフバターのリブ芯** 1枚 ￥1,800

贅沢に大判カットした川岸牧場の最高級リブロースを神戸 BEEF の脂で作った自家製トリュフバターと共に。

特選部位

ヒレ  **シャトーブリアン** 1枚 ￥2,000

説明不要の当店最高級部位。ヒレ肉の中でもごく僅かしかとれない超希少部位。

ヒレ ￥7,000

上質な川岸牧場のヒレ肉を厚切りカットで。厚切りにも関わらず溶けるような食感。

ウデ **クリ** ￥2,400

別名カタサンカクと呼ばれ、玄人好みの味わいを楽しめます。薄切りカットのクリをサッと焼いて、卵黄と自家製フルーツダレと共に。

ミスジ ￥2,400


希少性の高いミスジを卵黄と自家製フルーツダレと共に。今や名物に匹敵するほど人気。

ランイチ **厚切りランプ** ￥2,400

贅沢に厚切りしたランプをたまり醤油と山葵で。

イチボ ￥2,400

これぞ川岸牧場の神戸 BEEF の赤身と言える、まさにここでしか味わえない上質な赤身。

※  はスタッフがお焼き致します。また、ご要望があれば他のお肉もお焼き致しますので
お気軽にスタッフにお申し付け下さい。

※ 表示価格は全て税抜きとなっております。

肩ロース	ロース 神戸 BEEF を語る上で決して外す事のできない肩ロース。	¥ 2, 5 0 0
	ザブトン 一頭から僅か数キロしかとれない希少部位。とにかく柔らかく口の中でとろけるような食感。	¥ 2, 8 0 0
カルビ	ササミ カルビの中でも濃厚でしつこくない脂が特徴。	¥ 1, 6 0 0
	タテバラ 絶妙な赤身と脂のバランスが特徴で当店の自家製ダレとの相性も抜群。	¥ 1, 6 0 0
	三角バラ 見た目から食べ応えに至るまでこれぞカルビと言える上質なバラ肉。	¥ 1, 8 0 0
	カキノミ 特に食感が良くカルビの中で人気 NO.1。何処となくハラミのような食感も人気の秘訣。	¥ 1, 8 0 0
ウチモモ	ウチモモの焼きしゃぶ サッと焼いた大判のウチモモを、溶いた自家製卵黄ダレにつけて。女性に非常に人気あり。	¥ 2, 4 0 0
マル	カメノコ 赤身の中でも特に脂が少なくヘルシーな味わい。女性に人気があり、サッと焼いて産地にこだわったお塩で。	¥ 1, 6 0 0
	シンシン モモの部分でありながらきめも細かく程よいサシが入り柔らかい部位です。産地にこだわったお塩と共に。	¥ 1, 8 0 0
	トモサンカク もも肉の中では一番サシが入っていて柔らかくて赤身と脂のバランスが抜群。	¥ 2, 0 0 0
舌	ネギタン塩 透き通るような白いネギを贅沢にたっぷり乗せて。	¥ 2, 4 0 0
	タン塩 サクサクした食感の超希少の黒毛和牛タンをお好みで酢橘、レモン、塩昆布と共に。	¥ 2, 8 0 0
	厚切りタン塩 超希少黒毛和牛タンを贅沢に厚切りで。人気の為、数量限定となっております。	¥ 3, 5 0 0
横隔膜	厚切りハラミ 超希少国産ハラミを贅沢に厚切りで。人気の為、数量限定となっております。	¥ 3, 0 0 0
小腸	ホルモン 丁寧の下処理を行った小腸を特製のダレと共に。名物メニューマッスルホルモンを受け継いだ人気のホルモン。	¥ 1, 2 0 0
大腸	シマチョウ 丁寧な下処理を行った脂付き大腸を王道のゴマ塩ダレで。	¥ 1, 2 0 0
肝臓	レバー 食感を特に大事にしている為、徹底した下処理で実際に使用するのは約半分ほど。※必ず焼いてからお召し上がり下さい。	¥ 1, 2 0 0
心臓	ハツ サクサクとした食感が特徴でヘルシーである為、ハツ刺しと同様に女性を中心に人気。	¥ 1, 0 0 0
鶏	鶏セセリ 唯一の牛以外の肉であり、プロアスリートを中心に人気が出た鶏の首の部分。特製塩ダレとの相性は抜群。	¥ 1, 4 0 0

※表示価格は全て税抜きとなっております。

店内でのお願い

- ・泥酔されている方、大声や他のお客様への迷惑行為をされている方は退店して頂く場合がございますのでご注意のほどよろしくお願い致します。
- ・当店はお会計より10%のサービス料を頂いております。
- ・当店は混み合った場合、2時間制（LO.1時間半）とさせて頂いております。
- ・メニュー金額は全て税抜きと価格となっております。
- ・店内の物を破損した場合や汚した場合は修理代金などをご請求させて頂く場合がございます。

逸品料理

※当店は【認定生食用生肉取扱者等設置施設】として受理されております。

神戸 BEEF のユッケ ￥2,400

当店のユッケはしっかりと設備を整えて基準をクリアし【認定生食用生肉取扱者等設置施設】として受理されている正真正銘のユッケです。

神戸 BEEF の塩ユッケ ￥2,400

当店ユッケはユッケ用として基準をクリアした川岸牧場の神戸 BEEF のみを使用しています。端材や焼肉用の正肉は一切使用しておりません。

センマイ刺し ￥1,200

時間をかけしっかりと下処理を行った人気のセンマイ刺し。

ハツ刺し ￥1,200

丁寧な下処理を行い、ほんの一部分しか使用しないこだわり抜いたハツ刺し。

※一般的に食肉の生食は、食中毒のリスクがございます。ご提供後10分以内を目安にお召し上がり下さい。
また、お時間が経過した場合は、申し訳ございませんが下げさせて頂く場合がございます。
※小さなお子様やご高齢のお客様・体調の優れないお客様は、お召し上がり頂く事をお控え下さい。

前菜・サラダ

白菜キムチ ￥500

完成までに数日をかけ、常に提供の日を逆算して少量で漬け込んでいるこだわりの自家製キムチ。

もやしナムル ￥400

創業から守り続ける伝統の味。

グリーンサラダ ￥900

安心安全の産地にこだわった野菜に、チコレギドレッシングをかけた焼肉屋の定番サラダ。

ビーフマンサラダ ￥900

安心安全の産地にこだわった野菜に、すり下ろしオニオンドレッシングをかけた人気のサラダ。

サンチュ ￥600

焼いたお肉に巻いてサッパリとお召し上がり下さい。

韓国のり ￥400

おつまみやご飯にも合う焼肉屋定番の韓国のり。

おまかせおつまみ盛り ￥1,500

お酒のお共に日替わりのおつまみをご用意しております。

※表示価格は全て税抜きとなっております。

スープ

- ユッケジャンスープ ￥900
神戸 BEEF 入りの焼肉屋定番のスープ。
- 牛骨コラーゲンスープ ￥900
ほんのり生姜の効いた女性に人気のスープ。



- ライス ￥400
神戸 BEEF との循環型堆肥栽培で育てた兵庫県西脇市産ヒノヒカリを使用しております。
- 冷麺 ￥1,200
創業当初から一気に火がつきフェスなどで最高記録を叩き出した事のある大人気の冷麺。
- 神戸 BEEF 出汁茶漬け ￥1,200
焼肉を食べた後はさっぱり食べられる優しい出汁茶漬けがおすすめ。
- 神戸 BEEF 煮込みカレー ￥900
多くのメディアにも取り上げられた創業から支える伝統の味。
- 神戸 BEEF ラーメン ￥1,200
神戸牛から出汁をとった贅沢すぎるラーメン。
- 神戸 BEEF ガーリックライス ￥1,200
熱々の鉄板で作る絶品のガーリックライス。
- 神戸 BEEF 石焼きビビンバ ￥1,200
贅沢に神戸 BEEF を使った石焼ビビンバ。

デザート

- 本日の厳選シャーベット ￥700
焼肉の後、さっぱりしたい方におすすめ。
- 蜂蜜バニラアイス ￥700
ヘーゼルナッツの香りと共に
お好みで別添えのヘーゼルナッツのリキュールをかけるのがお洒落な食べ方。

おまかせコース

- スタンダードコース 全18品 ￥8,000
前菜からデザートまで厳選神戸牛が楽しめます。
- ラグジュアリーコース 全20品 ￥16,000
特選部位などが贅沢に入った至極のコースです。

※仕入れ状況によって内容が変わる場合がございます。
※当店のおまかせコースは全て税・サービス料・ドリンク別となります。
※ご注文は2名様以上とさせていただきます。
※苦手なものやアレルギーのある方は事前にお申し付け下さい。
※コースのご注文は21時までとさせていただきます。

※表示価格は全て税抜きとなっております。

ビール

生ビール	¥ 8 0 0
生ビール (小)	¥ 6 0 0
ノンアルコールビール	¥ 8 0 0
瓶ビール	¥ 8 0 0
クラマトトマトレッドアイ	¥ 8 0 0
シャンディガフ	¥ 8 0 0

サワー

生レモンサワー	¥ 8 0 0
和歌山 温州みかんサワー	¥ 8 0 0
青森 ふじりんごサワー	¥ 8 0 0
クラマトトマトサワー	¥ 8 0 0

お茶割り

緑茶ハイ	¥ 7 0 0
コーン茶ハイ	¥ 7 0 0
ジャスミン茶ハイ	¥ 7 0 0
黒烏龍茶ハイ	¥ 8 0 0

ソフトドリンク

緑茶	¥ 5 0 0
コーン茶	¥ 5 0 0
ジャスミン茶	¥ 5 0 0
黒烏龍茶	¥ 6 0 0
コーラ	¥ 5 0 0
ジンジャーエール	¥ 5 0 0

プレミアムソフトドリンク

クラマトトマトジュース	¥ 8 0 0
和歌山 温州みかんジュース	¥ 8 0 0
青森 ふじりんごジュース	¥ 8 0 0

ハイボール

ハイボール	¥ 8 0 0
ジンジャーハイボール	¥ 8 0 0
コークハイボール	¥ 8 0 0
山崎	¥ 1, 0 0 0
白州	¥ 1, 0 0 0

日本酒

※このお酒は新潟県で200年以上続く市島酒造で作った
当店オリジナルの日本酒です。贈答用もご用意致しております。

純米大吟醸 明里 (新潟) 二合	¥ 4, 0 0 0
四合	¥ 8, 0 0 0

マッコリ

虎マッコリ	グラス	¥ 8 0 0
	ボトル	¥ 5, 0 0 0

梅酒

山崎蒸留所貯蔵梅酒	¥ 8 0 0
-----------	---------

焼酎

三岳 (芋)	グラス	¥ 8 0 0
	ボトル	¥ 6, 0 0 0
伊佐美 (芋)	グラス	¥ 1, 0 0 0
魔王 (芋)	グラス	¥ 1, 8 0 0
吉四六 (麦)	グラス	¥ 8 0 0
	ボトル	¥ 6, 0 0 0
中々 (麦)	グラス	¥ 8 0 0
百年の孤独 (麦)	グラス	¥ 1, 0 0 0
ボトル割りものセット		¥ 6 0 0

グラスワイン

赤ワイン	¥ 7 0 0
白ワイン	¥ 7 0 0

※当店ではお酒のボトルキープは行っておりません。

※表示価格は全て税抜きとなっております。

赤ワイン

オー・ボン・クリマ ピノ・ノワール 椿ラベル ミディアムボディ 辛口 (アメリカ)

ボトル ¥8,000

1994年に行われたワインの最高峰資格マスター・オブ・ワインのブラインドテイスティングでロマネ・コンティやアンリ・ジェイエなどのグランクリュと間違えられたワインがあります。それこそがオー・ボン・クリマでした。

ルチェンテ フルボディ 辛口 (イタリア)

ボトル ¥12,000

天才ロバート・モンダヴィと名門フレスコバルディ がタッグを組んだ造り手。今なお、輝き続ける伝説的ワイナリー。こちらはルーチェのセカンドラベルです。

スターレーン フルボディ 辛口 (アメリカ)

ボトル ¥18,000

初ヴィンテージワインにして Food&Wine 誌でのブラインドテイスティングでオーパスワンやケイマスに勝ったワイン。

オーヴァーチャー フルボディ 辛口 (アメリカ)

ボトル ¥70,000

生産量が極めて少ない為オーパスワンのワイナリーだけで販売されている極めて希少性の高いオーパスワンのセカンドワインです。

オーパスワン フルボディ 辛口 (アメリカ)

ボトル ¥120,000

説明不要のカリフォルニアワインのトップ。

白ワイン

オー・ボン・クリマ シャルドネ 椿ラベル ミディアムボディ 辛口 シャルドネ (アメリカ)

ボトル ¥8,000

ミネラル、アプリコット、メロン、シトラスの香りがあり、味わいはレモン、パイナップルそしてストーンフルーツのニュアンスも感じられるエレガントな白ワイン。

シャトールメルシャン 北信シャルドネ ミディアムボディ 辛口 シャルドネ (日本)

ボトル ¥10,000

トロピカルフルーツの華やかな香りとミネラル感が調和した優れたバランスであり、JAL 国際線ファーストクラスに採用された日本が誇るワイン。

ルイ・ジャド・シャサーニュ・モンラッシェ ブラン フルボディ 辛口 シャルドネ (フランス)

ボトル ¥20,000

ルイジャドを語らずしてブルゴーニュを語れず。力強さとどっしりとした果実味の味わいであり、世界にも名高い「ボーマの白」が楽しめます。

シャンパン

ドウラモット ブリュット

※幻のシャンパーニュ SALON のセカンドライン。

¥12,000

ペリエ・ジュエ ブラゾン ロゼ

¥20,000

ペリエ・ジュエ ベル・エポック

¥50,000

クリュッグ・グランド・キュヴェ

¥70,000

ルイ・ロデレール・クリスタル

¥80,000

アルマン・ド・ブリニャック

¥120,000

※表示価格は全て税抜きとなっております。