



## BEEF MAN

### 安心安全の品質へのこだわり

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あり、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何卒ご了承ください。

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。

### 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、予約時間より2時間制（LO.1時間半）とさせていただきます。
- ・メニュー金額は全て税抜き価格となっております。
- ・当店はお一人様ワンドリンク制となっております。
- ・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のでご注意のほどよろしくお願い致します。

## おまかせコース

当店ではコースをおすすめしております。

### おまかせ 8,000円コース (全14品)

様々なお肉を味わえる当店の入門コースとなります。

### おまかせ 13,000円コース (全14品)

高級部位などが存分に味わえる当店の一番人気のコースとなります。

### おまかせ 18,000円コース (全15品)

BEEF MAN の全てが詰まった至極の贅沢コースです。

- ・別途、サービス料10%、消費税を頂戴致します。
- ・コース受付時間は21時までとさせていただきます。
- ・お席時間は2時間とさせていただきます。
- ・コースは人数分のご注文とさせていただきます。
- ・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がある方は事前にお申し付け下さい。

- ・コース内容は全ておまかせとなります。

## 前菜・サラダ

白菜キムチ 500円

キムチ盛り合わせ 1,000円

もやしナムル 500円

ナムル盛り合わせ 1,000円

彩りサラダ 1,300円

サンチュ 600円

韓国海苔 500円

梅ザーサイ 700円

チャンジャ 700円

# 生食

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。

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。

神戸 BEEF ユッケ 2, 500円

ハツ刺し 1, 200円

センマイ刺し 1, 200円

いくらとユッケのバクダン 2, 800円

## 内臓

当店の内臓は全て東京食肉市場直送の国産のみを使用しております。

当店では一切、海外産は使用しておりません。

タンは全て希少性の高い黒毛和牛タンを使用しております。

その為、数に限りがございますので売り切れの際は何卒ご了承ください。

また内臓は品質にこだわっている為、日によって仕入れが異なります。

あらかじめご了承ください。

黒毛和牛ネギタン塩 (舌) 1,800円

超希少黒タンのタン中からタン先にかけての部分にネギと一緒に。

黒毛和牛上タン塩 (舌) 2,400円

超希少黒タンのタン中から根元にかけて使用。

黒毛和牛厚切りタン塩 (舌) 2枚 3,000円

一頭の黒タンから数枚しか取れない超希少部位。

ハラミ (横隔膜) 3,000円

希少な国産ハラミを贅沢に。

本日の厳選ホルモン (内臓) 1,000円

その日厳選して仕入れたおすすめのホルモン。

レバー (肝臓) 1,500円

しっかりとした下処理で使用する部分は元の大きさの半分以下。

## 特選赤身部位

特選部位は品質にこだわり、日によって入荷が異なります。  
本日の入荷部位につきましてはスタッフにお気軽にお尋ね下さい。

厚切りランプ (ランイチ) 2枚 1,800円

贅沢に厚切りしたランプはまさに絶品。

イチボ (ランイチ) 2,400円

脂と赤身のバランス抜群のイチボはサッと炙るだけがおすすめ。

カメノコ (マル) 1,800円

脂が少なくヘルシーな部位。焼きしゃぶ風に卵黄を絡めて。

シンシン (マル) 1,800円

きめも細かく程よくサシの入った柔らかい部位です。

トモサンカク (マル) 1,800円

柔らかく赤身とモモのバランスが抜群。

ミスジ (ウデ) 2,500円

大判の希少性の高いミスジは人気の為、数量限定。

クリ (ウデ) 2,500円

別名カタサンカク。玄人好みの味わいを楽しめます。

## 名物

当店の名物は全て1枚からのご注文となります。

サーロイン焼きしゃぶ 1,800円

贅沢に大判カットした川岸牧場の最高級サーロイン。

卵黄フルーツダレのリブローズ 1,800円

卵黄フルーツダレとリブローズの相性は抜群。

シャトーブリアン 2,200円

説明不要の当店最高級部位。

## カルビ

本日の厳選カルビ 1,800円

その日一番の厳選したカルビ。

## 肩ロース

肩ロース 2,500円

神戸 BEEF を語る上で外せない肩ロース。

ザブトン 2,800円

一頭からわずか数キロしか取れない希少部位。

## 鶏

当店の鶏は国産のみ使用しております。

鶏セセリ 1,400円

プロアスリートを中心に人気の出た当店唯一の鶏。



ライス 400円

冷麺 1,200円

カレーライス 700円

ガーリックライス 1,600円

こぼれいくらとユッケの手巻き (1本) 1,800円

### スープ

ユッケジャンスープ 1,000円

牛骨コラーゲンスープ 1,000円

野菜スープ 1,000円



## ビール

生ビール	800円
生ビール (小)	600円
ノンアルコールビール	800円
瓶ビール	800円
クラマトトマトレッドアイ	800円
シャンディガフ	800円

## サワー

生レモンサワー	800円
和歌山 温州みかんサワー	800円
青森 ふじりんごサワー	800円
クラマトトマトサワー	800円
生酢橘サワー	800円

## ハイボール

ハイボール	800円
ジンジャーハイボール	800円
コークハイボール	800円
山崎	1,000円
白州	1,000円

## お茶割り

緑茶ハイ	800円
コーン茶ハイ	800円
ジャスミン茶ハイ	800円
黒烏龍茶ハイ	800円

## グラスワイン

ボトルワイン・シャンパンボトルのメニューはスタッフまで

赤ワイン	800円
白ワイン	800円

## マッコリ

虎マッコリ	グラス	800円
	ボトル	5,000円

## 梅酒

山崎蒸留所貯蔵梅酒	800円
-----------	------

## 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	4,000円
四合	8,000円

## 焼酎

三岳	(芋)	グラス	800円
		ボトル	6,000円
伊佐美	(芋)		1,000円
魔王	(芋)		1,800円
吉四六	(麦)	グラス	800円
		ボトル	6,000円
中々	(麦)	グラス	800円
百年の孤独	(麦)	グラス	1,000円
ボトル割りものセット			600円

## ソフトドリンク

緑茶	500円
コーン茶	500円
ジャスミン茶	500円
黒烏龍茶	500円
コーラ	500円
ジンジャーエール	500円

## プレミアムソフトドリンク

クラマトトマトジュース	800円
和歌山温州みかんジュース	800円
青森 ふじりんごジュース	800円

## 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 (アメリカ)

ボトル ¥ 8, 0 0 0

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asting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 (イタリア)

ボトル ¥ 14, 0 0 0

天才ロバート・モンダヴィと名門フレスコバルディが  
タグを組んだ造り手。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 (アメリカ)

ボトル ¥ 22, 0 0 0

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asting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 (アメリカ)

ボトル ¥ 70, 0 0 0

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 (アメリカ)

説明不要のカリフォルニアワインのトップ。

ボトル ¥ 120, 0 0 0

## 白ワイン

オー・ボン・クリマ シャルドネ 椿ラベル (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。

シャトームルシャン 北信シャルドネ (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

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 ¥12,000

幻のシャンパーニュ SALON のセカンドライン。

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

## BEEF MAN 特別会員

当店では月額会員制度をご用意致しております。  
毎月様々な特典をご用意致しておりますので  
宜しくお願いします。

詳しくはスタッフにお申し付け下さい。

## ギフト

お土産やゴルフの景品、記念日などのプレゼントに。  
詳しくはスタッフにお申し付けください。

## お持ち帰り弁当

お弁当はお帰りの際に合わせてお作り致します。  
お時間を頂く場合がございますので、  
お早めにご注文をお願いします。

食品衛生上、暑い場所は避け、2時間以内  
にお召し上がり下さい。

詳しくはスタッフにお申し付け下さい。