

焼肉



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、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込み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。

おまかせスタンダードコース (全15品)

11,000円

様々なお肉を味わえる当店の入門コースとなります。

おまかせラグジュアリーコース (全16品)

14,300円

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 BEEF MAN コース (全17品)

19,800円

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%を頂戴致します。
- ・表示金額は全て税込みとなります。
- ・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 550円

自家製の白菜キムチです。

キムチ盛り合わせ 1,210円

三種類の自家製キムチ盛り合わせです。

もやしナムル 550円

自家製のもやしナムルです。

ナムル盛り合わせ 1,210円

三種類の自家製ナムル盛り合わせです。

彩りサラダ 1,210円

二種類のドレッシングの中からお選び頂けます。

サンチュ 770円

お肉と一緒に巻いてお召し上がり下さい。

韓国海苔 550円

お酒おつまみなどに人気です。

黒毛和牛タン煮込み 660円

黒毛和牛タンをじっくり煮込んだ絶品煮込みです。

神戸 BEEF スジ煮込み 660円

お酒との相性抜群です。

生食

当店は【認定生食用生食取扱者等設置施設】として受理されております。

一般的に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, 420円
正真正銘の神戸 BEEF ユッケ。

センマイ刺し 990円
鮮度抜群のセンマイ刺しを自家製の特製ダレで。

名物

当店の名物は全て1枚からのご注文となります。

シャトーブリアン 2, 420円
説明不要の当店最高級部位。

卵黄フルーツダレの極みロース 2, 200円
特製の卵黄フルーツダレをつけて。

鶏

当店の鶏肉は国産鶏のみ使用しております。

鶏セセリ 1, 650円
プロアスリートを中心に人気の出た当店唯一の鶏。

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、海外産は使用していません。
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下さい。

黒毛和牛ネギタン塩 1,760円

超希少黒タンのタン中からタン先にかけての部位をたっぷりのネギと共に。

黒毛和牛味噌タン 1,760円

黒タンのタン先やタン下を味噌ダレに漬け込んだ裏メニューがついに登場。

黒毛和牛上タン塩 2,530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 2,860円

一頭の黒タンから数枚しか取れない超希少部位。

厳選ハラミ 3,300円

入手困難な超希少国産ハラミ。日によってさらに超希少国産サガリの場合も。

本日の厳選ホルモン 1,320円

その日厳選して仕入れたホルモン。

レバー 1,650円

徹底した下処理で実際に使用するのは全体の約半分。

必ず焼いてからお召し上がり下さい。

正肉

当店の正肉は品質にこだわり、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。

本日の特選赤身 2,750円

その日厳選した赤身肉をお楽しみ下さい。

特選厚切り赤身ステーキ 4,400円

厳選した赤身肉を贅沢に厚切りカットでお楽しみ下さい。

本日の特選ロース 2,860円

その日厳選したロースをお楽しみ下さい。

本日の特選カルビ 2,420円

その日厳選したカルビをお楽しみ下さい。

神戸 BEEF 中落ちネギ塩カルビ 1,980円

特製ネギ塩ダレと神戸 BEEF の相性抜群。

特製フルーツダレの赤身焼き 1,980円

神戸 BEEF 赤身肉を大人気の特製フルーツダレと共に。



ライス 440円

産地にこだわったお米を使用しております。

カレーライス 660円

神戸 BEEF を使ったコクのあるカレーライスです。

ガーリックライス 1,650円

石鍋でスタッフが手作り致します。

神戸 BEEF の炊き込みご飯 990円

柔らかいスジ肉の入った炊き込みご飯です。

神戸 BEEF ユッケの細巻き 1,540円

これ以上ない贅沢な細巻きです。

冷麺 990円

大人気の特製冷麺です。

焼肉屋のたまごかけご飯 880円

お米と卵にこだわった焼肉屋本気のたまごかけご飯。

スープ

当店のスープは飲みきりやすい一口サイズとなっております。

ユッケジャンスープ 660円

焼肉屋の王道スープです。さらに辛くもできます。

和風だしの野菜スープ 660円

和風だしのさっぱりとしたやさしいスープです。

牛骨コラーゲンスープ 660円

和風だしのさっぱりとしたやさしいスープです。

デザート

一日5食限定

自家製なめらかプリン 880円

食材にこだわった自家製プリンです。

本日のシャーベット 440円

お口直しのさっぱりとしたシャーベットです。

ビール

生ビール	880円
生ビール (小)	660円
ノンアルコールビール	880円
瓶ビール	880円
クラマトトマトレッドアイ	880円
シャンディガフ	880円

サワー

生レモンサワー	880円
和歌山 温州みかんサワー	880円
青森 ふじりんごサワー	880円
クラマトトマトサワー	880円
生酢橘サワー	880円

ハイボール

ハイボール	880円
ジンジャーハイボール	880円
コークハイボール	880円
山崎	1,100円
白州	1,100円

お茶割り

緑茶ハイ	880円
コーン茶ハイ	880円
ジャスミン茶ハイ	880円
黒烏龍茶ハイ	880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	880円
白ワイン	880円

マッコリ

虎マッコリ	グラス	880円
	ボトル	5,500円

梅酒

山崎蒸留所貯蔵梅酒	880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	4,400円
四合	8,800円

焼酎

三岳	(芋)	グラス	880円
		ボトル	6,600円
伊佐美	(芋)		1,100円
魔王	(芋)		1,980円
吉四六	(麦)	グラス	880円
		ボトル	6,600円
中々	(麦)	グラス	880円
百年の孤独	(麦)	グラス	1,100円
ボトル割りものセット			660円

ソフトドリンク

緑茶	550円
コーン茶	550円
ジャスミン茶	550円
黒烏龍茶	550円
コーラ	550円
ジンジャーエール	550円

プレミアムソフトドリンク

クラマトトマトジュース	880円
和歌山温州みかんジュース	880円
青森 ふじりんごジュース	880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, 800

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 ¥ 15, 400

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 (アメリカ)

ボトル ¥ 23, 200

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。

テキストブック カベルネ・ソーヴィニヨン

ミゾン・プラス

フルボディ (アメリカ)

ボトル ¥ 44, 000

カリフォルニアの超高級ワイン産地ナパヴァレーの中心に位置し超有名
ワイナリーに囲まれた畑。クラシックなスタイルで、銘醸地オークヴィルのお
手本となるワイン。

オーヴァーチャー

フルボディ (アメリカ)

ボトル ¥ 77, 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 (アメリカ)

ボトル ¥ 132, 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 (アメリカ)

ボトル ¥8,800

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 ¥11,000

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 ¥22,000

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 ¥13,200

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 ¥22,000

ペリエ・ジュエ ベル・エポック ¥55,000

クリュッグ・グランド・キュヴェ ¥77,000

ルイ・ロデレール・クリスタル ¥88,000

アルマン・ド・ブリニャック ¥132,000

CLUB BEEF MAN

CLUB BEEF MAN とは月額会員制度です。

日頃の感謝を込めて家族や大切な方へプレゼントを。

毎月様々な特典をご用意しております。

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下さい。

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。

お弁当配達について

当店では撮影現場やテレビ局をはじめ、

会議やロケなどへお弁当を配達致しております。

大好評頂いている為、ご予約はお早めをお願いします。

詳しくはスタッフにお申し付け下さい。

その他

当店では様々なオリジナル商品も発売しております。

詳しくはスタッフにお申し付け下さい。