

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 を一頭買いしております。

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、当店の内臓は川岸牧場産（神戸 BEEF）の内臓を一頭買いしております。タン、ハラミなど追加仕入れの必要な部位は全て東京食肉市場直送で仕入れており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ご了承下さい。

特選ハラミは日によって希少部位のサガリになる場合があります。

レバーは必ず焼いてからお召し上がり下さい。

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。
- ・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 10,000円
(税込11,000円)

おまかせラグジュアリーコース 15,000円
(税込16,500円)

おまかせスペシャルコース 20,000円
(税込22,000円)

- ・当店のコース内容は全ておまかせとなります。
- ・別途、サービス料10%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。

前菜・サラダ

自家製白菜キムチ 600円
(税込660円)

自家製キムチ盛り合わせ 1,200円
(税込1,320円)

自家製もやしナムル 400円
(税込440円)

自家製ナムル盛り合わせ 1,000円
(税込1,100円)

彩りサラダ 900円
(税込990円)

サンチュ 600円
(税込660円)

韓国海苔 400円
(税込440円)

逸品料理

お酒のおつまみに。

おすすめ

黒毛和牛タン煮込み 500円
(税込550円)

おすすめ

神戸 BEEF すじ煮込み 500円
(税込550円)

川岸牧場産ホルモン味噌煮込み 500円
(税込550円)

おすすめ

神戸 BEEF ローストビーフ 2,400円
(税込2,640円)

センマイ刺し 900円
(税込990円)

神戸 BEEF すじ塩キャベツ 600円
(税込660円)

川岸牧場産ホルモン炒め 600円
(税込660円)

川岸牧場産レバニラ炒め 600円
(税込660円)

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。

おすすめ

神戸 BEEF 生ユッケ 2,200円
(税込2,420円)

当店は【認定生食用生食取扱者等設置施設】として受理された正真正銘のユッケです。ぜひお召し上がり下さい。

ホルモン

当店の内臓は川岸牧場産（神戸 BEEF・但馬牛）の内臓を一頭買いしております。タン、ハラミなど追加で仕入れの必要な部位は全て東京食肉市場直送で仕入れており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ご了承下さい。

特選ハラミは日によって希少部位のサガリになる場合があります。

レバーは必ず焼いてからお召し上がり下さい。

黒毛和牛ネギタン塩 2,000円
(税込2,200円)

おすすめ

黒毛和牛味噌タン 1,800円
(税込1,980円)

黒毛和牛上タン塩 2,500円
(税込2,750円)

黒毛和牛厚切りタン塩 3,300円
(税込3,630円)

おすすめ

川岸牧場産ネギ塩ホルモン 1,000円
(税込1,100円)

レバー 1,400円
(税込1,540円)

おすすめ

川岸牧場産ミックスホルモン 1,000円
(税込1,100円)

特選ハラミ 3,000円
(税込3,300円)

鶏

当店の鶏肉は国産鶏のみ使用しております。

鶏セセリ 1,500円
(税込1,650円)

名物

名物 おすすめ

BEEF MAN 焼き 一枚 2, 200円

(税込2, 420円)

川岸牧場産神戸 BEEF ロースを贅沢に卵黄フルーツダレで食べる至極の逸品。BEEF MAN 六本木本店の名物です。

売り切れ御免

おすすめ

神戸 BEEF 赤身串 二本 1, 800円

(税込1, 980円)

焼肉屋では馴染みのない部位などを中心に串焼きでお楽しみ頂けます。一頭買いだからできる贅沢な赤身串です。

おすすめ

ブリスケの塩こしょう焼き 1, 800円

(税込1, 980円)

広島などではコウネと呼ばれ、塩こしょうで味付けした薄切り肉をサッと焼いてキャベツと一緒に。お酒との相性抜群です。

おすすめ 二名様～三名様向け

神戸 BEEF のタレ漬 4, 800円

(税込5, 280円)

秘伝のタレに神戸 BEEF と野菜をしっかり漬け込んだ二～三名様向けの贅沢な盛り合わせです。

川岸牧場産神戸 BEEF 最高級部位

おすすめ

シャトーブリアンスステーキ 10,000円
約120g (税込11,000円)

おすすめ

サーロインステーキ 約120g 8,500円
(税込9,350円)

おすすめ

リブロースステーキ 約120g 8,000円
(税込8,800円)

おすすめ

ヒレ 約120g 8,500円
(税込9,350円)

おすすめ

薄切りサーロイン 4,800円
(税込5,280円)

おすすめ

薄切りリブロース 4,400円
(税込4,840円)

おすすめ

ロース三点盛り合わせ 5,800円
(税込6,380円)

ヒレ、リブロース、サーロインの贅沢三点盛りです。

川岸牧場産 神戸 BEEF

当店は川岸牧場産 神戸 BEEF を一頭買いしております。

カルビ

| | |
|-------------|----------------------|
| 中落ちネギ塩カルビ | 1,800円 (税込1,980円) |
| 特選カルビ | 2,200円 (税込2,420円) |
| おすすめ | |
| 特選上カルビ | 2,600円 (税込2,860円) |

ロース

| | |
|-------------|----------------------|
| 特選ネギ塩ロース | 2,400円 (税込2,640円) |
| 特選ロース | 2,800円 (税込3,080円) |
| おすすめ | |
| 特選上ロース | 3,200円 (税込3,520円) |

赤身

| | |
|-------------|----------------------------|
| 特製ダレの赤身焼き | 1,800円 (税込1,980円) |
| 特選赤身 | 2,400円 (税込2,640円) |
| おすすめ | |
| 特選上赤身 | 2,800円 (税込3,080円) |
| 特選赤身ステーキ | 約120g 4,400円 (税込4,840円) |

スープ・丼

当店のスープは飲みきりやすい一人前サイズです。

スープはプラス200円（税抜き）でクッパに出来ます。

| | |
|------------------|----------------------|
| ユッケジャンスープ | 600円 (税込660円) |
| 牛骨コラーゲンスープ | 600円 (税込660円) |
| 和風だしの野菜スープ | 600円 (税込660円) |
| ライス | 400円 (税込440円) |
| カレーライス | 600円 (税込660円) |
| ガーリックライス | 1,800円 (税込1,980円) |
| おすすめ | |
| 冷麺 | 1,200円 (税込1,320円) |
| おすすめ | |
| 川岸牧場産ホルモンチャーハン | 1,800円 (税込1,980円) |
| 名水赤がらたまごのたまごかけご飯 | 600円 (税込660円) |

デザート

おすすめ 一日限定五食

自家製なめらかプリン 500円
(税込550円)

本日のシャーベット 300円
(税込330円)

ビール

税込

| | | |
|--------------|------|------|
| 生ビール | 800円 | 880円 |
| 生ビール (小) | 600円 | 660円 |
| ノンアルコールビール | 800円 | 880円 |
| 瓶ビール | 800円 | 880円 |
| クラマトトマトレッドアイ | 800円 | 880円 |
| シャンディガフ | 800円 | 880円 |

サワー

税込

| | | |
|-------------|------|------|
| 生レモンサワー | 800円 | 880円 |
| 和歌山温州みかんサワー | 800円 | 880円 |
| 青森 ふじりんごサワー | 800円 | 880円 |
| クラマトトマトサワー | 800円 | 880円 |
| 生酢橘サワー | 800円 | 880円 |

ハイボール

税込

| | | |
|------------|--------|--------|
| ハイボール | 800円 | 880円 |
| ジンジャーハイボール | 800円 | 880円 |
| コークハイボール | 800円 | 880円 |
| 山崎 | 1,000円 | 1,100円 |
| 白州 | 1,000円 | 1,100円 |

お茶割り

税込

| | | |
|----------|------|------|
| 緑茶ハイ | 800円 | 880円 |
| コーン茶ハイ | 800円 | 880円 |
| ジャスミン茶ハイ | 800円 | 880円 |
| 黒烏龍茶ハイ | 800円 | 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 800円
(税込880円)

白ワイン 800円
(税込880円)

マッコリ

虎マッコリ グラス 800円
(税込880円)

ボトル 4,000円
(税込4,400円)

梅酒

山崎蒸留所貯蔵梅酒 800円
(税込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 4,000円
(税込4,400円)

四合 8,000円
(税込8,800円)

焼酎

| | | | |
|------------|-----|-----|----------------------|
| 三岳 | (芋) | グラス | 800円 (税込880円) |
| | | ボトル | 6,000円 (税込6,600円) |
| 伊佐美 | (芋) | グラス | 1,000円 (税込1,100円) |
| 魔王 | (芋) | グラス | 1,800円 (税込1,980円) |
| 吉四六 | (麦) | グラス | 800円 (税込880円) |
| | | ボトル | 6,000円 (税込6,600円) |
| 中々 | (麦) | グラス | 800円 (税込880円) |
| 百年の孤独 | (麦) | グラス | 1,000円 (税込1,100円) |
| ボトル割りものセット | | | 600円 (税込660円) |

ソフトドリンク

| | | 税込 |
|----------|------|------|
| 緑茶 | 500円 | 550円 |
| コーン茶 | 500円 | 550円 |
| ジャスミン茶 | 500円 | 550円 |
| 黒烏龍茶 | 500円 | 550円 |
| コーラ | 500円 | 550円 |
| ジンジャーエール | 500円 | 550円 |

プレミアムソフトドリンク

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

赤ワイン

オー・ボン・クリマ ピノ・ノワール 樽ラベル

ミディアムボディ (アメリカ) ボトル 8,000円
(税込8,800円)

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、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 14,000円
(税込15,400円)

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 20,000円
(税込22,000円)

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。

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 40,000円
(税込44,000円)

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 **70,000円**
(税込77,000円)

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 **120,000円**
(税込132,000円)

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 **8,000円**
(税込8,800円)

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。

シャトールシャン 北信シャルドネ (日本)

ボトル **10,000円**
(税込11,000円)

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 (フランス)

ボトル **20,000円**
(税込22,000円)

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「ボーヌの白」が楽しめます。

シャンパン

ドゥラモット ブリュット 12,000円
(税込13,200円)

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円
(税込22,000円)

ルイナール ブラン・ド・ブラン 25,000円
(税込27,500円)

アンリ・ジロー フュ・ド・シェーヌ 50,000円
(税込55,000円)

ペリエ・ジュエ ベル・エポック 50,000円
(税込55,000円)

クリュッグ・グランド・キュヴェ 70,000円
(税込77,000円)

ルイ・ロデール・クリスタル 80,000円
(税込88,000円)

アルマン・ド・ブリニャック 120,000円
(税込132,000円)