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

よ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の内臓を一頭買いしております。

追加仕入れの必要な部位は東京食肉市場直送で

仕入れたものを中心に使用しております。

内臓などは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。

特選部位の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。　　店主

店内でのお願い

・泥酔されてる方、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します。

・当店はお会計より10％のサービス料（個室料含む）を頂いております。

・当店のお席時間は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宜しくお願い致します。

野菜

水菜と大根の和風サラダ	900円 （税込　990円）
チョレギサラダ	900円 （税込　990円）
オニオンドレッシングの彩りサラダ	900円 （税込　990円）
冷やしトマト	600円 （税込　660円）
サンチュ	700円 （税込　770円）
塩だれキャベツ	600円 （税込　660円）
焼き野菜	900円 （税込　990円）

自家製キムチ

白菜キムチ	600円 （税込　660円）
カクテキ	600円 （税込　660円）
オイキムチ	600円 （税込　660円）
ネギキムチ	600円 （税込　660円）
さきいかキムチ	600円 （税込　660円）
ザーサイキムチ	600円 （税込　660円）
メンマキムチ	600円 （税込　660円）
長芋キムチ	600円 （税込　660円）
青森県産にんにくキムチ	800円 （税込　880円）
キムチ三種盛り合わせ	1，200円 （税込1，320円）
キムチ五種盛り合わせ	1，500円 （税込1，650円）

逸品

チャンジャ	800円 （税込　880円）
チャンジャクリームチーズ	900円 （税込　990円）
チャンジャ冷奴	800円 （税込　880円）
韓国海苔	500円 （税込　550円）
もちとチーズのキムチチヂミ	1，200円 （税込1，320円）
チャプチェ	1，200円 （税込1，320円）
青森県産にんにくホイル焼き	800円 （税込　880円）

自家製ナムル

もやしナムル	500円 （税込　550円）
ほうれん草ナムル	600円 （税込　660円）
まいたけナムル	500円 （税込　550円）
やみつき塩キャベツナムル	500円 （税込　550円）
梅ザーサイナムル	600円 （税込　660円）
山くらげナムル	600円 （税込　660円）
メンマナムル	600円 （税込　660円）
ナムル三種盛り合わせ	1，200円 （税込1，320円）
ナムル五種盛り合わせ	1，500円 （税込1，650円）

神戸BEEF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、ご高齢のお役様、
体調の優れないお役様は、お召し上がり頂く事をお控え下さい。

人気NO.1

プレミアムユッケ　3，900円
（税込4，290円）

当店一番人気の最高級サーロインユッケ

赤身ユッケ　2，400円
（税込2，640円）

神戸BEEFのモモを使ったヘルシーな赤身ユッケ

肉料理

ローストビーフ	1，600円 （税込1，760円）
センマイ刺し	900円 （税込　990円）
牛すじポン酢炒め	900円 （税込　990円）
牛すじアンチョビキャベツ	900円 （税込　990円）

BEEF MAN人気メニュー

人気NO.1

プレミアムユッケ　3，900円（税込4，290円）

当店一番人気の最高級サーロインユッケ

元祖

マッスルホルモン　2，800円（税込3，080円）

自家製だれで漬け込んだ新鮮ホルモンをたっぷりの玉ねぎと一緒に
炒めてたまごで食べる創業から数々のメディアでも紹介された
究極の名物

名物

BEEF MAN焼きしゃぶ　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だれで食べる
至極の逸品

極み

ステーキ　時価

その日の最高級部位を贅沢にステーキカットで

鍋

王道

ホルモン鍋　3，900円（税込4，290円）

新鮮なホルモンに牛骨からとった分厚いスープを合わせた
究極の甘辛ホルモン鍋　（大）5，900円（税込6，490円）

トッピング

ホルモン	1，800円（税込1，980円）	ガーリックチップ	300円（税込330円）
野菜	1，000円（税込1，100円）	特製唐辛子	300円（税込330円）
特製コチュジャン	300円（税込330円）	麺	600円（税込660円）
チーズ	200円（税込220円）	たまご	200円（税込220円）
チーズリゾット	800円（税込880円）	無限にんにく	300円（税込330円）
雑炊	600円（税込660円）	特製青唐辛子	300円（税込330円）
豆腐	200円（税込220円）	にんにく	200円（税込220円）

ホルモン

ネギ塩タン切り落とし	2，300円 （税込2，530円）
タン塩	2，500円 （税込2，750円）
ネギタン塩	2，600円 （税込2，860円）
上タン塩	3，200円 （税込3，520円）
上ネギタン塩	3，300円 （税込3，630円）
ギアラ	900円 （税込　990円）
センマイ	1,000円 （税込　1,100円）
シマチョウ	1，200円 （税込1，320円）
ツラミ	1，500円 （税込1，650円）
特選ハラミ	3，500円 （税込3，850円）
上ミノ	1，500円 （税込1，650円）
レバー	1，500円 （税込1，650円）
ピリ辛ホルモン	900円 （税込　990円）
ミックスホルモン	1，800円 （税込1，980円）
元祖 マッスルホルモン	2，800円 （税込3，080円）

カルビ

中落ちネギ塩カルビ	1，900円 （税込2，090円）
中落ちカルビ	1，900円 （税込2，090円）
特選カルビ	2，500円 （税込2，750円）
特選上カルビ	2，800円 （税込3，080円）

ロース

特選ネギ塩ロース切り落とし	2，200円 （税込2，420円）
特選ロース切り落とし	2，000円 （税込2，200円）
特選ロース	2，800円 （税込3，080円）
特選上ロース	3，200円 （税込3，520円）
特選ロースステーキ	時価
名物 BEEF MAN焼きしゃぶ	一枚　2，200円 （税込2，420円）

赤身

特選ネギ塩赤身切り落とし	1，900円 （税込2，090円）
特選赤身切り落とし	1，900円 （税込2，090円）
特選赤身	2，500円 （税込2，750円）
特選上赤身	2，800円 （税込3，080円）
赤身ステーキ	時価

盛り合わせ

王道壷カルビ	二名様～三名様向け	4，800円 （税込5，280円）

特製だれで漬け込んだ神戸BEEFと野菜が入ったおすすめの盛り合わせ

特選BEEF MAN盛り	三名様～四名様向け	8，800円 （税込9，680円）

厳選した川岸牧場産神戸BEEFが楽しめます

プレミアム盛り	三名様～四名様向け	30，000円 （税込33，000円）

最高級部位を中心にロースや赤身など川岸牧場産神戸BEEFが楽しめます

コース料理

おまかせ上コース	8，000円 （税込8，800円）
おまかせ極みコース	18，000円 （税込19，800円）
ホルモン鍋コース	5，000円 （税込5，500円）
焼肉＋ホルモン鍋コース	10，000円 （税込11，000円）

注意事項

・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時までとさせて頂きます。
・お席時間は2時間とさせて頂きます。
・オーダーは同じコースを人数分のご注文とさせて頂きます。
・ご注文は2名様以上とさせて頂きます。
・苦手な物やアレルギーがある方は事前にお申し付け下さい。

スープ・クッパ

BEEF MANスープ	1，200円 （税込1，320円）
ユッケジャンスープ	1，000円 （税込1，100円）
たまごスープ	900円 （税込　990円）
牛すじテールスープ	1，000円 （税込1，100円）
BEEF MANクッパ	1，400円 （税込1，540円）
ユッケジャンクッパ	1，200円 （税込1，320円）
たまごクッパ	1，100円 （税込1，210円）
牛すじテールクッパ	1，200円 （税込1，320円）

麺

冷麺	1，200円 （税込1，320円）
ピリ辛ネギ冷麺	1，300円 （税込1，430円）
肉蕎麦	1，000円 （税込1，100円）

ご飯

ライス（小）	200円 （税込　220円）
ライス（中）	300円 （税込　330円）
ライス（大）	400円 （税込　440円）
目玉丼	600円 （税込　660円）
ネギ玉ご飯	600円 （税込　660円）
ガーリックライス	1，200円 （税込1，320円）
牛すじカレー	700円 （税込　770円）
牛すじ目玉カレー	800円 （税込　880円）

デザート

自家製なめらかプリン	500円 （税込　550円）
ゆずシャーベット	200円 （税込　220円）
バニラアイス	200円 （税込　220円）
自家製豆乳杏仁豆腐	500円 （税込　550円）

ビール

生ビール	900円 （税込　990円）
生ビール（小）	600円 （税込　660円）
ノンアルコール	900円 （税込　990円）
瓶ビール	900円 （税込　990円）
クラマトレッドアイ	900円 （税込　990円）
シャンディガフ	900円 （税込　990円）

サワー

生レモンサワー	900円 （税込　990円）
和歌山　温州みかんサワー	900円 （税込　990円）
青森　ふじりんごサワー	900円 （税込　990円）
クラマトトマトサワー	900円 （税込　990円）
クエン酸サワー	900円 （税込　990円）

ウイスキー

※ご希望の割り方などスタッフにお申し付け下さい

角ハイボール	900円 （税込　990円）
ジンジャーハイボール　（角）	900円 （税込　990円）
コークハイボール　　（角）	900円 （税込　990円）
山崎	1，400円 （税込1，540円）
白州	1，400円 （税込1，540円）

お茶割り

緑茶ハイ	800円 （税込　880円）
脂流茶ハイ	800円 （税込　880円）
コーン茶ハイ	800円 （税込　880円）
ジャスミン茶ハイ	800円 （税込　880円）
黒烏龍茶ハイ	900円 （税込　990円）

日本酒

純米大吟醸　明里　（二合）	4，000円 （税込4，400円）
純米大吟醸　明里　（四合）ボトル	8，000円 （税込8，800円）

マッコリ

虎マッコリ　グラス	900円 （税込　990円）
虎マッコリ　ボトル	5，000円 （税込5，500円）

梅酒

山崎蒸留所貯蔵梅酒	900円 （税込　990円）

焼酎

※ご希望の割り方などスタッフにお申し付け下さい

三岳　（芋）	900円 （税込　990円）
伊佐美　（芋）	1，200円 （税込1，320円）
魔王　（芋）	1，500円 （税込1，650円）
吉四六　（麦）	900円 （税込　990円）
中々　（麦）	900円 （税込　990円）
百年の孤独（麦）	1，200円 （税込1，320円）

グラスワイン

赤ワイン　グラス	900円 （税込　990円）
白ワイン　グラス	900円 （税込　990円）

ソフトドリンク

緑茶	500円 （税込　550円）
脂流茶	500円 （税込　550円）
コーン茶	500円 （税込　550円）
ジャスミン茶	500円 （税込　550円）
黒烏龍茶	600円 （税込　660円）
コーラ	500円 （税込　550円）
ジンジャーエール	500円 （税込　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	800円 （税込　880円）
和歌山　温州みかんジュース	800円 （税込　880円）
青森　ふじりんごジュース	800円 （税込　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）　9，000円
（税込　9，900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。

アラン・スコット　ピノ・ノワール　マール・ボロ　ピノ・ノワール

ミディアムボディ　（ニュージーランド）　12，000円
（税込　13，200円）

このワインの造り手、アラン・スコットは、ニュージーランドワインの代表産地マールボロに
最初にぶどうの苗木を植えた栽培チームのメンバーの一人。マールボロを開拓し、
エリザベス女王から叙勲した生産者。

ルチェンテ

フルボディ　（イタリア）　16，000円
（税込　17，600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）　22，000円
（税込　24，200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。

カレラ　ピノ・ノワール　ミルズ

フルボディ　（アメリカ）　22，000円
（税込　24，200円）

カリフォルニアのロマネ・コンティと称され不動の人気を誇る生産者のスタイルを感じる一本。
オーナーのジョシュ・ジャンセンがロマネ・コンティから修行を終え、カリフォルニアに戻る際に
ロマネ・コンティの苗木を持って帰って植えたという話はあまりに有名。

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）　45，000円
（税込　49，500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）　80，000円
（税込　88，000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せている
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）　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です。

白ワイン

オー・ボン・クリマ　シャルドネ　椿ラベル

（アメリカ）　9，000円

（税込　9，900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。

シャトーメルシャン　北信シャルドネ

（日本）　12，000円

（税込　13，200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）　22，000円

（税込　24，200円）

ルイ・ジャドを知らずにブルゴーニュを語れず。力強さとどっしり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

デュラモット　ブリュット　15，000円

（税込16，500円）

ルイナール　ブラン・ド・ブラン　30，000円

（税込33，000円）

アンリ・ジロー　フュ・ド・ジェーヌ　60，000円

（税込66，000円）

ペリエ・ジュエベル・エポック　60，000円

（税込66，000円）

クリュッグ・グランド・キュヴェ　80，000円

（税込88，000円）

ルイ・ロデレールクリスタル　100，000円

（税込110，000円）

アルマン・ド・ブリニャック　130，000円

（税込143，000円）

お持ち帰り

ネギ塩タン切り落とし弁当	2，800円 （税込3，024円）
タン塩弁当	3，200円 （税込3，456円）
特選ハラミ弁当	4，000円 （税込4，320円）
特選ネギ塩赤身切り落とし弁当	2，200円 （税込2，376円）
特選赤身切り落とし弁当	2，200円 （税込2，376円）
特選赤身弁当	2，800円 （税込3，024円）
ローストビーフ弁当	2，200円 （税込2，376円）
特選ネギ塩ロース弁当	2，200円 （税込2，376円）
特選ロース弁当	2，800円 （税込3，024円）
中落ちネギ塩カルビ弁当	2，200円 （税込2，376円）
中落ちカルビ弁当	2，200円 （税込2，376円）
特選カルビ弁当	2，800円 （税込3，024円）
プレミアムステーキ弁当	8，000円 （税込8，640円）
キムチ三種盛り	1，000円 （税込1，080円）
ナムル三種盛り	1，000円 （税込1，080円）
牛すじポン酢炒め	800円 （税込　864円）
牛すじアンチョビキャベツ	800円 （税込　864円）

※その他、持ち帰り可能な商品もございます。