安心安全の品質へのこだわり

当店の正内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(*野球部の光輩後輩で、同(*寮で同(*時间を過ごした向柄であり、

強固な绊で最高品質の神戸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

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。

仕入れたものを中心に使用しております。

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ほ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。
- ·当店のお席時间は2時间制(LO、1時间半)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・サラダ

自家製キムチ

チョレギサラダ ・・・950円 キムチ ••••600円 (稅込1,045円) (稅込660円) カクテキ • • • • • 5 5 0 円 BEEF MANサラダ ···950円 オニオンドレッシング (税込1,045円) (税込605円) オイキムチ ・・・・550円 サンチュ ・・・・・600円 (稅込605円) (稅込660円) 塩だれキャベツ ・・・550円 長芋キムチ ・・・・650円

青森県産

おすすめ

(税込605円)

焼き野菜 ・・・・・950円

(稅込1,045円)

一品料理

青森県産 にんにくホイル焼き・・850円 もやしナムル ・・・・500円 (稅込935円)

おすすめ

チャプチェ ・・・・950円 (稅込1,045円)

センマイ刺し ・・1,500円 (稅込1,650円)

韓国海苔 ・・・・400円

(稅込440円)

おすすめ

ローストビーフ 1,800円 (稅込1, 980円)

人気

促ぜナムル

ナムル三種盛り ・1,300円

にんにくキムチ ・・・850円

キムチ三種盛り・・1、200円

(税込715円)

(稅込935円)

(稅込1, 320円)

自家製ナムル

(税込550円)

ほうれん単ナムル・・・650円 (税込715円)

まいたけナムル ・・・500円 (税込550円)

梅ザーサイナムル・・・600円 (稅込660円)

山くらげナムル ・・・600円 (稅込660円)

> ・・・・850円 (稅込935円)

(稅込1, 430円)

プレミアムメニュー 壳り切扎御兔

· · · · 3,300円 特選和牛ハラミ (稅込3, 630円) 特選和牛上タン塩 ••••3、300円 (稅込3, 630円) ····3,500円 特選和牛上ねぎタン塩 (稅込3, 850円) 特選赤身ステーキ 170g・・・7,000円 (稅込7, 700円) 特選ロースステーキ 170g・・・8,500円 (稅込9, 350円)

神戶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、お時间が经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。

NO.1人氢

プレミアムユッケ

· · · 3, 900円

(稅込4, 290円)

赤身ユッケ

· · · 2, 500A

(稅込2, 750円)

本 本 弘

%とさる						
タン切り落とし	、・・・1 ,900円 中落ちカルビ (税込2,090円)	•	•	•	-	00円 090円)
タン塩	···2,200円 カルビ (税込2,420円)	•	•		-	00円 640円)
ねぎタン塩	・・・2, 400円 ロース (税込2, 640円) おすすめ	•	•		•	7 0 0 月 7 5 0 月)
ホルモン	・・・1,500円 赤身 (税込1,650円) おすすめ	•	•	•	-	(640円)
上ミノ	・・・1,500円 神戸牛切り落と	l	•	•	1, 9	00円

レバー · · · 1, 500円 (稅込1, 650円)

盛り合わせ

ミックスホルモン・・1,500円 (稅込1,650円)

(稅込1,650円)

マッスルホルモン・・2,800円 特選盛り (稅込3,080円)

王道壺カルビ ・・・5,800円

(稅込2,090円)

二名禄~三名禄向け (税込6,380円)

···8,000A

二名様~三名様向け (親込8, 800円)

冷麵

おすすめ	おすすめ
BEEF MANスープ · · · · · · · · 1,300円	冷麺1,200円
(稅込1, 430円)	おすすめ (税込1,320円)
ユッケジャンスープ・・・・・・1, 200円	ピリ辛ネギ冷麺 ・・・・・・1,400円
(税込1, 320円)	(親込1,540円)
徽辛ユッケジャンスープ・・・・1,300円	
(稅込1, 430円)	ラーメン
たまごスープ ・・・・・950円	
おすすめ (税込1,045円)	おすすめ 1 500 円
牛す(デールスープ ・・・・1,200円	BEEF MANラーメン ·····1,500円 (税込1,650円)
(稅込1, 320円)	b T T Ø
野菜スープ ・・・・・・950円	ユッケジャン麺 · · · · · · 1,400円 (税込1,540円)
おすすめ (税込1,045円)	
海鲜チゲスープ ・・・・・1,300円	徽 辛 ユッケジャン麺 ・・・・・1,500円 (税込1,650円)
(稅込1, 430円)	牛す(デールラーメン・・・・・1,400円
	(報3 1 5 1 0 日)
ご飯	おすすめ (***********************************
	(稅込1,650円)
ライス(小) ・・・・・・250円	
(稅込275円)	クッパ
ライス(中)350円	
(稅込385円)	おすすめ
ライス(大) ・・・・・・450円	BEEF MANクッパ ···········1,550円
お肉と一绪に (税込495円)	(稅込1,705円)
目 至 并	ユッケジャンクッパ・・・・・・1,450円
お肉と一绪に (税込115円)	(稅込1,595円)
ネギ玉ご飯 ・・・・・・・650円	徽辛ユッケジャンクッパ・・・・1,550円
(税込715円)	(稅込1,705円)
ガーリックライス ・・・・・・1 , 200円	たまごクッパ ·····1,200円 おすすめ (税込1,320円)
(税込1,320円)	
牛す(ブレー ・・・・・・700円	牛すじテールクッパ ····1,450円 (税込1,595円)
おすすめ (税込770円)	(**************************************
牛すじ目 シカレー・・・・・・850円	野菜クッパ ・・・・1,200円
牛す(*目 むカレー・・・・・・850円 (税込935円)	

デザート

(税込1,705円)

(稅込660円)

7.	_		_ 12	
T_	- 6		- 20	`
ŦJ.	,	y	٠,	_

バニラアイス ……250円 自家製なめらかプリン ……600円 (稅込275円) (稅込660円) おすすめ ……250円 自家製豆乳杏仁豆腐···600円 ゆずシャーベット (稅込275円)

サワー

生ビール	850円 (親込 935円)	生レモンサワー	750円 (稅込 825円)
生ビール(小)	550円 (稅込 605円)	和毅山 温州みかんサワー	750円 (稅込 825円)
ノンアルコール	850円 (稅込 935円)	青森 ふじりんごサワー	750円 (稅込 825円)
紙ビール	850円 (稅込 935円)	クラマトトマトサワー	750円 (稅込 825円)
クラマトレッドアイ	850円 (稅込 935円)	クエン酸サワー	750円 (稅込 825円)
シャンディガフ	850円 (稅込 935円)		

ウイスキー

お条割り

※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	750円 (稅込 825円)	绿条ハイ	700円 (稅込 770円)
ジンジャーハイボール	(角) 800円 (稅込 880円)	脂流茶ハイ	700円 (稅込 770円)
コークハイボール	(角) 800円 (稅込 880円)	コーン条ハイ	700円 (稅込 770円)
山崎	1,200円 (稅込1,320円)	ジャスミン条ハイ	700円 (稅込 770円)
台州	1,200円 (稅込1,320円)	黒烏龍茶ハイ	800円 (稅込 880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 (税込 770円)

虎マッコリ ボトル 4,500円

(稅込4,950円)

山崎蒸留所貯蔵梅酒

800円

(稅込 880円)

燒酎

※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)	800円 (稅込 880円)
伊佐美	(芋)	1,000円
魔王	(芋)	(税込1,100円) 1,200円
吉四六	(麦)	(稅込1,320円) 800円
中々	(麦)	(稅込 880円) 250円
1 3	(&)	850円 (稅込 935円)
百年の孤独	(麦)	1,200円
		(稅込1,320円)

グラスワイン

青森

ふじりんごジュース

ソフトドリンク

赤ワイン グラス	750円 (稅込 825円)	绿茶	500円 (稅込 550円)
白ワイン グラス	750円 (稅込 825円)	脂流茶	500円 (稅込 550円)
	(*62 02514)	コーン条	500円 (稅込 550円)
プレミアムソフト	ドリンク	ジャスミン条	500円 (稅込 550円)
	, ,,,	黑烏龍茶	600円 (稅込 660円)
クラマトトマトジュース	700円	コーラ	500円 (稅込 550円)
和歌山	(税込 770円)	ジンジャーエール	500円 (稅込 550円)
温州みかんジュース	700円 (稅込 770円)		

700円 (稅込 770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

(稅込 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同違えられたワイン、 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。マールボロを用拓し、 エリザベス女王から叙動した生産者。

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)

35、000円

(税込 38,500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区置し、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)

130,000円

(稅込143,000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

(稅込 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。力強さとどっし川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

(稅込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)

コース料理

おまかせ上コース

8,000円 (稅込8,800円)

おまかせ極みコース

18,000円 (稅込19,800円)

王道

ホルモン鍋コース

5,000円 (稅込5,500円)

新名物!?

チュクミマンコース

5,000円 (税込5,500円)

适意事項

- ・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。
- ・コース受付時间は21時までとさせて頂きます。
- ・お席時间は2時间とさせて頂きます。
- ・オーダーは同じコースを人数分のごはえとさせて頂きます。
- ・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。

お持ち帰り

 タン塩弁当
 ・・・・・・2,800円 (税込3,024円)
 赤身弁当
 ・・・・・・2,800円 (税込3,024円)

 ハラミ弁当
 ・・・・・・3,800円 (税込4,104円)
 ロース弁当 ・・・・・・3,500円 (税込3,780円)

カルビ弁当 ······2,500円 ステーキ弁当 ······6,000円 (税込2,700円) (税込2,700円) (税込6,480円)

※その他、持ち帰り可能な商品もございます。

お知らせ

テレビ局、撮影現場、会議、イベント会場など毎月様々な場所へ 配達しております。ご従文はこちらから出来ます。 また、メニューもご用意しておりますので詳しくはスタッフへお尋ね下さい。



ケータリングメニューや、肉ギフトなどのごほえ、お店の情報などは こちらのHPからもご確認できます。



期间限定メニュー

鍋

玉道 ホルモン鍋

4,200円 (稅込4,620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) 6,200円 (稅込6,820円)

追かトッピング

ホルモン ・・・・2,000円 (税込2,200円)	チーズ ·····300円 (親込330円)	ガーリックチップ・・・・350円 (税込385円)
野菜1,200円 (稅近1,320円)	チーズリゾット ・・・・・850円 (税込935円)	特製唐辛子 ·····350円 (稅达385円)
特製コチュジャン・・・350円 ^(税込385円)	雜炊 ·······650円 (稅込715円)	麵 ······ 300円 (稅込330円)
★限にんにく・・・・400円 (親込440円)	多 霭 ·······250円 (稅込275円)	特製青唐辛子····350円 (稅込385円)
たまご ············250円 (報込275円)	にんにく ······250円 (税込275円)	

新名物!?

チュクミマン

2人前 5,200円 (稅込5,720円)

ビーフマンで研究に研究を重ねてついに完成したチュコプセ!神戸牛のコプチャン(小腸)、エビ、イイダコ、野菜を特製甘辛だれで炒めた海鮮料理です。

追かトッピング

チーズ	······ 300円 (稅込330円)	とびこチャーハン ···1,200円 (税シ1,320円)
ホルモン	···· 1,500円 (稅込1,650円)	韓国海苔 ······400円 (稅込440円)
エビ	·······900円 (稅运990円)	野 菜(む ねぎ、キャベツ、もやしセット) 800円
イイダコ	······850円 (稅込935円)	^(親込880H) 野 菜 (サンチュ、 <i></i>
とびこ	··········600円 (稅込660円)	800円 (稅込880円)