

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ください。

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15%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(L0、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・サラダ

チョレギサラダ . . . 950円
(税込1,045円)

サンチュ 600円
(税込660円)

塩だれキャベツ . . . 550円
(税込605円)

焼き野菜 1,200円
(税込1,320円)

自家製キムチ

キムチ 600円
(税込660円)

カクテキ 550円
(税込605円)

オイキムチ 550円
(税込605円)

長芋キムチ 650円
(税込715円)

キムチ三種盛り . . 1,300円
(税込1,430円)

一品料理

チャプチェ . . . 1,200円
(税込1,320円)

センマイ刺し . . 1,300円
(税込1,430円)

韓国海苔 450円
(税込495円)

自家製ナムル

もやしナムル 500円
(税込550円)

混ぜナムル 900円
(税込990円)

ナムル三種盛り . 1,300円
(税込1,430円)

プレミアムメニュー

売り切れ御免

特選和牛ハラミ 3, 500円
(税込3, 850円)

特選和牛上タン塩 3, 500円
(税込3, 850円)

特選和牛上ねぎタン塩 3, 800円
(税込4, 180円)

特選赤身ステーキ 170g . . . 7, 000円
(税込7, 700円)

特選ロースステーキ 170g . . . 8, 500円
(税込9, 350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。

NO.1人気

プレミアムユッケ . . . 4, 200円
(税込4, 620円)

赤身ユッケ . . . 2, 500円
(税込2, 750円)

焼き物

タン切り落とし . . . 2, 000円 中落ちカルビ . . . 2, 200円
(税込2, 200円) (税込2, 420円)

タン塩 . . . 2, 300円 カルビ . . . 2, 400円
(税込2, 530円) (税込2, 640円)

ねぎタン塩 . . . 2, 600円 ロース . . . 2, 600円
(税込2, 860円) (税込2, 860円)

ホルモン . . . 1, 300円 **おすすめ** 赤身 . . . 2, 400円
(税込1, 430円) (税込2, 640円)

上ミノ . . . 1, 500円 **おすすめ** 神戸牛切り落とし . . . 2, 200円
(税込1, 650円) (税込2, 420円)

レバー . . . 1, 500円
(税込1, 650円)

盛り合わせ

おすすめ ミックスホルモン . . . 1, 600円 五道壺カルビ . . . 5, 800円
(税込1, 760円) (税込6, 380円)

元祖 マッスルホルモン . . . 2, 800円 特選盛り . . . 8, 800円
(税込3, 080円) (税込9, 680円)

スープ

おすすめ

ユッケジャンスープ.....1,200円
(税込1,320円)

たまごスープ.....950円
おすすめ (税込1,045円)

牛すじテールスープ.....1,200円
(税込1,320円)

野菜スープ.....950円
(税込1,045円)

冷麺

おすすめ

冷麺.....1,300円
(税込1,430円)

おすすめ
ピリ辛ネギ冷麺.....1,400円
(税込1,540円)

ラーメン

おすすめ

ユッケジャン麺.....1,400円
(税込1,540円)

牛すじテールラーメン.....1,400円
(税込1,540円)

ご飯

ライス(小).....250円
(税込275円)

ライス(中).....350円
(税込385円)

ライス(大).....450円
(税込495円)

おすすめ
お肉と一緒に
目玉丼.....650円
(税込715円)

おすすめ
ネギ玉ご飯.....650円
(税込715円)

おすすめ
石焼きビビンバ.....1,400円
(税込1,540円)

牛すじカレー.....700円
(税込770円)

クッパ

ユッケジャンクッパ.....1,450円
(税込1,595円)

たまごクッパ.....1,200円
(税込1,320円)

牛すじテールクッパ.....1,450円
(税込1,595円)

野菜クッパ.....1,200円
(税込1,320円)

デザート

おすすめ

自家製なめらかプリン.....600円
(税込660円)

ゆずシャーベット.....250円
(税込275円)

バニラアイス.....250円
(税込275円)

おすすめ
自家製豆乳杏仁豆腐...600円
(税込660円)

ビール

生ビール	900円 (税込 990円)
生ビール(小)	550円 (税込 605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	800円 (税込 880円)
和歌山 温州みかんサワー	700円 (税込 770円)
青森 ふじりんごサワー	700円 (税込 770円)
クラマトマトサワー	700円 (税込 770円)
クエン酸サワー	650円 (税込 715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	750円 (税込 825円)
ジンジャーハイボール (角)	800円 (税込 880円)
コークハイボール (角)	800円 (税込 880円)
山崎	1,300円 (税込1,430円)
白州	1,300円 (税込1,430円)

お茶割り

緑茶ハイ	650円 (税込 715円)
脂流茶ハイ	600円 (税込 660円)
コーン茶ハイ	700円 (税込 770円)
ジャスミン茶ハイ	650円 (税込 715円)
黒烏龍茶ハイ	800円 (税込 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	700円 (税込 770円)
虎マッコリ ボトル	4,500円 (税込4,950円)

梅酒

山崎蒸留所貯蔵梅酒

800円

(税込 880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)

800円

(税込 880円)

伊佐美 (芋)

1,000円

(税込 1,100円)

魔王 (芋)

1,500円

(税込 1,650円)

吉四六 (麦)

800円

(税込 880円)

中々 (麦)

850円

(税込 935円)

百年の孤独 (麦)

1,300円

(税込 1,430円)

グラスワイン

赤ワイン グラス

750円

(税込 825円)

白ワイン グラス

750円

(税込 825円)

ソフトドリンク

緑茶

500円

(税込 550円)

脂流茶

450円

(税込 495円)

コーン茶

550円

(税込 605円)

ジャスミン茶

500円

(税込 550円)

黒烏龍茶

650円

(税込 715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

600円

(税込 660円)

和歌山

温州みかんジュース

600円

(税込 660円)

青森

ふりんごジュース

600円

(税込 660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イングで、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イ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)

130,000円

(税込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
(税込 9,900円)

ミネラル、アブリコット、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「ボースの白」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 フェ・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)