

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

・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。

Prices are subject to 15% service charge and 10% consumption tax.

自家製キムチ

Kimchi

キムチ 600円
(税込660円)

Kimchi



キムチ
Kimchi

カクテキ 550円
(税込605円)

Cubed radish kimchi



長芋キムチ
Chinese yam kimchi

オイキムチ 550円
(税込605円)

Cucumber kimchi

長芋キムチ 650円
(税込715円)

Chinese yam kimchi



キムチ三種盛り
Assorted kimchi

キムチ三種盛り 1,380円
(税込1,518円)

Assorted kimchi

自家製ナムル

Namul

もやしナムル 400円
(税込440円)

Bean sprouts namul



梅ザーサイナムル
Plum szechuan namul

梅ザーサイナムル 650円
(税込715円)

Plum szechuan namul

山くらげナムル 650円
(税込715円)

Mountain jelly vegetable namul



山くらげナムル
Mountain jelly vegetable namul

きのこナムル 550円
(税込605円)

Mushroom namul

ナムル三種盛り 1,380円
(税込1,518円)

Assorted namul



ナムル三種盛り
Assorted namul

サイドメニュー

Side menu

チョレギサラダ Choregi salad	・・・・・・・・ 980円 (税込1,078円)
サンチュ Sunny lettuce	・・・・・・・・ 480円 (税込528円)
塩だれキャベツ Salt sauce cabbage	・・・・・・・・ 580円 (税込638円)
焼き野菜 Grilled vegetables	・・・・・・・・ 980円 (税込1,078円)
韓国海苔 Korean seaweed	・・・・・・・・ 480円 (税込528円)
チャプチェ Japchae	・・・・ 1,380円 (税込1,518円)
センマイ刺し Raw omasum	・・・・ 1,380円 (税込1,518円)

生食

Raw meat

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。

プレミアムユッケ Premium yukhoe	・・・・・・・・ 4,200円 (税込4,620円)
赤身ユッケ Round yukhoe	・・・・・・・・ 2,800円 (税込3,080円)



チョレギサラダ
Choregi salad



塩だれキャベツ
Salt sauce cabbage



チャプチェ
Japchae



センマイ刺し
Raw omasum



プレミアムユッケ
Premium yukhoe



赤身ユッケ
Round yukhoe

プレミアムメニュー

Premium menu

特選和牛ハラミ 3, 600円

Premium outside skirt (税込3, 960円)

特選和牛上タン塩 3, 500円

Premium Tongue (税込3, 850円)

特選和牛上ねぎタン塩 . . . 3, 700円

Premium Tongue with green onions (税込4, 070円)

特選上カルビ 2, 900円

Premium Kobebeef short rib (税込3, 190円)

特選上ロース 3, 200円

Premium Kobebeef chuck eye roll (税込3, 520円)

特選上赤身 3, 200円

Premium Kobebeef round (税込3, 520円)

名物

マッスルホルモン 2, 800円

Premium offal (税込3, 080円)

鶏

Chicken

塩だれ鶏せせり 1, 800円

Chicken neck meat (税込1, 980円)

魚・貝

Fish・shellfish

陸奥湾ホタテ西京漬け . . . 1, 980円

Scallops Marinated in Kyoto-style miso (税込2, 178円)

銀鱈西京漬け 1, 800円

Cod Marinated in Kyoto-style miso (税込1, 980円)

銀鮭西京漬け 1, 800円

Salmon Marinated in Kyoto-style miso (税込1, 980円)



特選和牛ハラミ
Premium outside skirt



特選和牛上タン
Premium Tongue



特選和牛上ねぎタン塩
Premium Tongue with green onions



特選上カルビ
Premium Kobebeef short rib



マッスルホルモン
Premium offal



塩だれ鶏せせり
Chicken neck meat

ホルモン Offal

タン切り落とし 1, 280円

Tongue cut off (税込1, 408円)

ねぎタン塩切り落とし 1, 480円

Tongue cut off with green onions (税込1, 628円)

タン塩 1, 980円

Tongue (税込2, 178円)

ねぎタン塩 2, 180円

Tongue with green onions (税込2, 398円)

甘辛ホルモン 980円

Offal (Spicy sauce) (税込1, 078円)

ねぎ塩ホルモン 1, 180円

Offal with green onions (税込1, 298円)

たれホルモン 980円

Offal (税込1, 078円)

たれミノ 1, 100円

Rumen (税込1, 210円)

甘辛ミノ 1, 100円

Rumen (spicy sauce) (税込1, 210円)

塩ミノ 1, 100円

Rumen (salt) (税込1, 210円)

レバー 1, 480円

Liver (税込1, 628円)

塩ミックスホルモン 1, 980円

Mix offal (Salt) (税込2, 178円)

たれミックスホルモン 1, 980円

Mix offal (税込2, 178円)

甘辛だれミックスホルモン 1, 980円

mix offal (Spicy sauce) (税込2, 178円)

ホルモン・赤身のスタミナ焼き 2, 280円

Offal and round (Spicy sauce) (税込2, 508円)



タン切り落とし
Tongue cut off

ねぎタン塩切り落とし
Tongue cut off with green onions

塩ミックスホルモン
Mix offal (Salt)

たれミックスホルモン
Mix offal

甘辛だれミックスホルモン
mix offal (Spicy sauce)

ホルモン・赤身のスタミナ焼き
Offal and round (Spicy sauce)

焼き物

Kobe beef

甘辛だれの神戸牛切り落とし・1, 800円
Kobe beef cut off(Spicy sauce) (税込1, 980円)

カルビ・・・・・・・・2, 400円
Short rib (税込2, 640円)

焼きしゃぶ塩カルビ・・・・・・・・1, 980円
Sliced rib(salt) (税込2, 178円)

中落ちカルビ・・・・・・・・1, 800円
Rib finger (税込1, 980円)

赤身焼きしゃぶ・・・・・・・・2, 400円
Sliced round (税込2, 640円)

フルーツだれの赤身焼き・・・・・・・・2, 400円
Sliced round(Fruit sauce) (税込2, 640円)

赤身ロース・・・・・・・・2, 500円
Lean loin (税込2, 750円)

赤身・・・・・・・・2, 200円
Round (税込2, 420円)

ステーキ

Steak

特選赤身ステーキ 170g・・・・・・・・6, 500円
Premium round steak 6oz (税込7, 150円)

盛り合わせ

Assorted

特選盛り・・・・・・・・9, 800円
Assorted Kobe beef (税込10, 780円)



焼きしゃぶ塩カルビ
Sliced rib(salt)



中落ちカルビ
Rib finger



赤身焼きしゃぶ
Sliced round



フルーツだれの赤身焼き
Sliced round(Fruit sauce)



赤身ロース
Lean loin



特選赤身ステーキ
Premium round steak 6oz

スープ

Soup

ユッケジャンスープ 980円
Spicy beef soup with vegetables (税込1,078円)

たまごスープ 880円
Egg soup (税込968円)

牛すじテールスープ 980円
Tail soup (税込1,078円)

ご飯・クッパ

Rice・Rice soup

ライス (小) 300円
Rice (Small) (税込330円)

ライス (中) 400円
Rice (Medium) (税込440円)

ライス (大) 500円
Rice (Large) (税込550円)

石焼きビビンバ 1,500円
Stone-baked bibimbap (税込1,650円)

牛すじカレー 680円
Kobe beef curry (税込748円)

ねぎ玉ご飯 680円
Green onion rice with egg (税込748円)

目玉丼 680円
Rice with egg (税込748円)

ユッケジャンクッパ 1,280円
Spicy rice soup topped with beef (税込1,408円)

たまごクッパ 1,100円
Rice soup topped with egg (税込1,210円)

牛すじテールクッパ 1,280円
Rice soup topped with tail (税込1,408円)



麺

Noodles

冷麺 1, 280円
(税込1, 408円)

Cold noodles

ピリ辛ねぎ冷麺 1, 380円
(税込1, 518円)

Cold noodles with spicy green onions

ユッケジャン麺 1, 280円
(税込1, 408円)

Spicy beef noodles

牛すじテールラーメン 1, 280円
(税込1, 408円)

Tail noodles

デザート

Dessert

ゆずシャーベット 280円
(税込308円)

Yuzu sherbet

バニラアイス 280円
(税込308円)

Vanilla icecream

チョコレートアイス 280円
(税込308円)

Chocolate icecream

宇治抹茶アイス 280円
(税込308円)

Green tea icecream

トッピング

Topping

たまご
Egg
コチュジャン
Korean red chili paste
唐辛子 各種
Chili pepper
ねぎみそ
Green onion miso
岩塩
Salt

ガーリックチップ
Garlic chips
すりおろしにんにく
Grated garlic
ワサビ
Wasabi
塩昆布
Salted kelp
その他
Others

各150円
(税込165円)



冷麺

Cold noodles



ピリ辛ねぎ冷麺

Cold noodles with spicy green onions



ユッケジャン麺

Spicy beef noodles



バニラアイス

Vanilla icecream

ビール Beer

生ビール Draft beer	900円 (税込990円)
生ビール (小) Draft beer(Small)	550円 (税込605円)
ノンアルコールビール Alcoholic-free beer	900円 (税込990円)
瓶ビール Bottled beer	900円 (税込990円)
クラマトレッドアイ Red eye(Cocktail)	900円 (税込990円)
シャンディガフ Shandy gaff	900円 (税込990円)

ウイスキー Whisky

※ご希望の割り方などスタッフにお申し付けください。

ハイボール (角) Whisky and soda	800円 (税込880円)
ジンジャーハイボール Whisky and ginger ale	900円 (税込990円)
コークハイボール Whisky and coke	900円 (税込990円)
山崎 YAMAZAKI	1,300円 (税込1,430円)
白州 HAKUSHU	1,300円 (税込1,430円)

マッコリ Makgeolli

虎マッコリ (グラス) Makgeolli Glass	800円 (税込880円)
虎マッコリ (ボトル) Makgeolli Bottle	4,800円 (税込5,280円)

サワー Sour

生レモンサワー Raw lemon sour	800円 (税込 880円)
生レモンサワー (吉四六) Raw lemon sour(KICCHOMU)	980円 (税込 1,078円)
みかんサワー Mandarin orange sour	680円 (税込 748円)
りんごサワー Apple sour	680円 (税込 748円)
クラマトトマトサワー Tomato sour	780円 (税込 858円)
クエン酸サワー Citric sour	680円 (税込 748円)

お茶割り Shochu

脂流茶ハイ Shochu and Oily stream tea	650円 (税込 715円)
緑茶ハイ Shochu and green tea	650円 (税込 715円)
コーン茶ハイ Shochu and corn tea	680円 (税込 748円)
ジャスミン茶ハイ Shochu and jasmine tea	680円 (税込 748円)
黒烏龍茶ハイ Shochu and Oolong	780円 (税込 858円)

日本酒 Sake

純米大吟醸 明里 (二合) Sake(AKARI)Half size	5,000円 (税込 5,500円)
純米大吟醸 明里 (四合ボトル) Sake(AKARI)Bottle	10,000円 (税込 11,000円)

梅酒

Plum wine

※ご希望の割り方などスタッフにお申し付けください。

山崎蒸留所貯蔵梅酒

800円

Plum wine

(税込880円)

焼酎

Shochu

※ご希望の割り方などスタッフにお申し付けください。

三岳 (芋)
MITAKE

Sweet potato shochu

800円

(税込880円)

伊佐美 (芋)
ISAMI

Sweet potato shochu

1,000円

(税込1,100円)

魔王 (芋)
MAOH

Sweet potato shochu

1,500円

(税込1,650円)

吉四六 (麦)
KICCHOMU

Barley shochu

800円

(税込880円)

中々 (麦)
NAKANAKA

Barley shochu

850円

(税込935円)

百年の孤独 (麦)
HYAKUNENNO KODOKU

Barley shochu

1,300円

(税込1,430円)

焼酎ボトル

Shochu(Bottle)

三岳 (芋)
MITAKE

6,500円

(税込7,150円)

吉四六 (麦)
KICCHOMU

6,500円

(税込7,150円)

・ボトル保管期間3カ月間※保管料1,000円(税込1,100円)

・当日、割り物セット(氷、水)1,200円(税込1,320円)※当日2セット目以降無料

・レモンカット300円(税込330円)、黒烏龍茶 800円(税込880円)、

その他のお茶 700円(税込770円)、炭酸水400円(税込440円)

グラスワイン

Wine

赤ワイン・白ワイン (グラス)

800円

Red wine・White wine (glass)

(税込880円)

ソフトドリンク

Soft drink

脂流茶

Oily stream tea

500円

(税込550円)

緑茶

Green tea

500円

(税込550円)

コーン茶

Corn tea

550円

(税込605円)

ジャスミン茶

Jasmine tea

500円

(税込550円)

黒烏龍茶

Oolong tea

650円

(税込715円)

コーラ

Coke

500円

(税込550円)

ジンジャーエール

Ginger ale

500円

(税込550円)

炭酸水

Carbonated water

300円

(税込330円)

クラマトトマトジュース

Tomato

600円

(税込660円)

みかんジュース

Mandarin orange

500円

(税込550円)

りんごジュース

Apple

500円

(税込550円)

クエン酸ソーダ

Sodium citrate

500円

(税込550円)

赤ワイン

Red Wine

オー・ボン・クリマ ピノ・ノワール 椿 ラベル (アメリカ) ミディアムボディ
Au Bon Climat Pinot Noir Tsubaki Label (USA)Medium-bodied 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 (ニュージーランド)
Allan Scott Pinot Noir Marlborough (NZ)Medium-bodied ミディアムボディ
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
Lucente (ITALY)Full-bodied (イタリア) フルボディ 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 (アメリカ) フルボディ
STARLANE (USA)Full-bodied 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 (アメリカ) フルボディ
CALERA MILLS Pinot Noir (USA)Full-bodied 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 (アメリカ)
フルボディ
TEXTBOOK Cabernet Sauvignon Mise En Place (USA)Full-bodied 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 (アメリカ) フルボディ
OVERTURE (USA)Full-bodied 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。

白ワイン

White Wine

オー・ボン・クリマ シャルドネ 椿ラベル (アメリカ)

Au Bon Climat Chardonnay Tsubaki Label (USA) 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。

シャトールメルシャン 北信シャルドネ (日本)

Chateau Mercian Chardonnay Hokushin (JAPAN) 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)

Louis Jadot Chassagne-Montrachet (FRANCE) 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「ボークヌの白」が楽しめます。

シャンパン

Champagne

デュラモット ブリュット 15,000円

DELAMOTTE (税込 16,500円)

ローラン・ペリエ ラ キュベ 18,000円

Laurent-Perrier (税込 19,800円)

ヴーヴ・クリコ イエロー・ラベル・ブリュット 20,000円

Veuve Clicquot Yellow Label Brut (税込 22,000円)

ルイナール ブラン・ド・ブラン 30,000円

Ruinart (税込 33,000円)

アンリ・ジロー フュ・ド・ジェーヌ 60,000円

HENRI GIRAUD (税込 66,000円)

ペリエ・ジュエベル・エポック 60,000円

PERRIER-JOUET BELLE EPOQUE (税込 66,000円)

コース料理

Course

※三種類の中からお選び下さい。

おまかせ8,000円

(税込8,800円)

おまかせ12,000円

(税込13,200円)

おまかせ16,000円

(税込17,600円)

前菜三種

サラダ

一品料理

塩焼物四種

一品料理

スープ

ミックスホルモン

たれ焼物四種

✂

デザート

前菜三種

サラダ

一品料理

赤身ユッケ

塩焼物四種

一品料理

スープ

たれ焼物四種

特選部位

✂

デザート

前菜三種

サラダ

一品料理

プレミアムユッケ

塩焼物四種

一品料理

スープ

たれ焼物四種

特選部位

特選ステーキ

✂

デザート

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15%(個室料含む)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。
- ・オーダーは同じコースを人数分のご注文とさせていただきます。
- ・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。
- ・表示のコース内容は一例となります。

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

(税込2,700円)

ステーキ弁当

..... 6,000円

(税込6,480円)

※その他、持ち帰り可能な商品もございます。