

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

- ・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いたします。
- ・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。
- ・当店では一名様につき、ワンドリンクをお願いしております。

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

Minimum one drink per guest is required.

焼き物

Kobe beef

甘辛だれの神戸牛切り落とし・1,980円
Kobe beef cut off (Spicy sauce) (税込2,178円)

甘辛だれと神戸BEEFの相性抜群。

カルビ・・・2,380円
Short rib (税込2,618円)

今も昔も焼肉屋の一番人気。

フルーツだれの赤身焼き・・・2,580円
Sliced round (Fruit sauce) (税込2,838円)

薄切り肉を特製フルーツだれと共に。

赤身ロース・・・2,580円
Lean loin (税込2,838円)

絶品の神戸BEEF赤身肉。

中落ちカルビ・・・1,980円
Rib finger (税込2,178円)

程よい噛み応えと脂も甘みを感じられます。

鶏・豚

Chicken・Pork

塩だれ鶏せせり・・・1,300円
Chicken neck meat (税込1,430円)

プロアスリート一番人気。。特製塩だれとの相性抜群。

豚ミノ・・・800円
Pork stomach (税込880円)

お酒好きの方に大人気。

豚トロ・・・800円
Pork neck meat (税込880円)

お酒が進むやみつきになるお肉です。



カルビ

Short rib



フルーツだれの赤身焼き

Sliced round (Fruit sauce)



中落ちカルビ

Rib finger



塩だれ鶏せせり

Chicken neck meat



豚ミノ

Pork stomach



豚トロ

Pork neck meat

ホルモン

Offal

タン切り落とし 980円
Tongue cut off (税込1,078円)



タン切り落とし
Tongue cut off

タン先、タンシタをさっぱり塩で。隠れ人気メニュー。

ねぎタン塩切り落とし 1,180円
Tongue cut off with green onions (税込1,298円)



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

タン先、タンシタをねぎと共に。こちらも人気メニュー。

タン塩 2,200円
Tongue (税込2,420円)

説明不要の焼肉屋の定番。



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

ねぎタン塩 2,400円
Tongue with green onions (税込2,640円)

鉄板の周りでねぎを焼くのが六本木流。

甘辛ホルモン 880円
Offal (spicy sauce) (税込968円)

新鮮な小腸を特製甘辛だれで。



ツラミ
Cheek meat

ホルモン 880円
Offal (税込968円)

焼肉屋の定番ホルモン。新鮮な小腸は絶品。

上ミノ 1,000円
Rumen (税込1,100円)

サクサクとした食感がやみつきに。



上ミノ
Rumen

ツラミ 1,980円
Cheek meat (税込2,178円)

牛のほほ肉。裏メニューが遂にメニューインしました。

ステーキ

Steak

特選赤身ステーキ 170g 6,800円
Premium round steak 6oz (税込7,480円)

最高級の神戸BEEF赤身肉が味わえます。



特選赤身ステーキ
Premium round steak 6oz

プレミアムメニュー

Premium menu

売り切れ御免

特選和牛ハラミ 3,600円

Premium outside skirt (税込3,960円)

仕入れ困難な和牛ハラミを使用しています。

特選和牛上タン塩 3,600円

Premium Tongue (税込3,960円)

仕入れ困難な和牛タンを使用しています。

特選和牛上ねぎタン塩 3,800円

Premium Tongue with green onions (税込4,180円)

仕入れ困難な和牛タンを大量のねぎと共に。
ねぎを鉄板の周りで焼くのが六本木流。

特選上カルビ 3,200円

Premium Kobebeef short rib (税込3,520円)

川岸牧場産神戸BEEFの最高級バラ。

特選上赤身ロース 3,200円

Premium Kobebeef lean loin (税込3,520円)

神戸BEEFをさっぱり食べたい方におすすめ。

名物

マッスルホルモン 3,400円

Premium offal (税込3,740円)

創業から人気のメニュー。たっぷりのホルモンとたまねぎを
特製だれで焼き、生たまごと共に召し上がり下さい。

新名物

甘辛スタミナホルモン . . . 3,400円

Mix offal (Spicy sauce) (税込3,740円)

数種類のホルモンとキャベツを特製甘辛だれで焼き、生たまごと
共に召し上がり下さい。

プレミアム上レバー 1,800円

Premium liver (税込1,980円)

必ず焼いて召し上がり下さい。

プレミアム上ホルモン 1,200円

Premium Offal (税込1,320円)

裏メニューが遂にメニューイン。鮮度抜群のシマチヨウです。



特選和牛上ハラミ

Premium outside skirt

プレミアム上レバー

Premium liver

特選上赤身ロース

Premium Kobebeef lean loin

マッスルホルモン

Premium offal

甘辛スタミナホルモン

Mix offal (Spicy sauce)

プレミアム上ホルモン

Premium Offal

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)

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

〆

デザート

おまかせ12,000円

(税込13,200円)

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

〆

デザート

おまかせ16,000円

(税込17,600円)

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

〆

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)

ハラミ弁当 ……3,800円
(税込4,104円)

カルビ弁当 ……2,500円
(税込2,700円)

赤身弁当 ……2,800円
(税込3,024円)

ロース弁当 ……3,500円
(税込3,780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。

ご飯・麺

Rice・Noodles



冷麺

Cold noodles



石焼きビビンバ

Stone-baked bibimbap



石焼き明太チーズビビンバ

Stone-baked bibimbap
(Spicy cod roe with cheese)



ユッケジャン麺

Spicy beef noodles



牛すじカレー

Kobe beef curry

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

石焼き明太チーズビビンバ . 1,800円
Stone-baked bibimbap
(Spicy cod roe with cheese) (税込1,980円)

牛すじカレー 800円
Kobe beef curry (税込880円)

冷麺 . . . 1,300円
Cold noodles (税込1,430円)

ユッケジャン麺 . . . 1,300円
Spicy beef noodles (税込1,430円)

デザート

Dessert

ゆずシャーベット 290円
Yuzu sherbet (税込319円)

バニラアイス 290円
Vanilla icecream (税込319円)

チョコレートアイス 290円
Chocolate icecream (税込319円)

宇治抹茶アイス 290円
Green tea icecream (税込319円)

トッピング

Topping

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

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 その他
Green onion miso Others

岩塩
Salt 各150円

塩昆布
Salted Kelp (税込165円)

サイドメニュー

Side menu

- チョレギサラダ 980円
Choregi salad (税込1,078円)
- サンチュ 680円
Sunny lettuce (税込748円)
- 塩だれキャベツ 680円
Salt sauce cabbage (税込748円)
- 焼き野菜 980円
Grilled vegetables (税込1,078円)
- 韓国海苔 580円
Korean seaweed (税込638円)
- チャプチエ 1,200円
Japchae (税込1,320円)
- センマイ刺し 1,200円
Raw omasum (税込1,320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 3,400円
Premium yukhoe (税込3,740円)
- 赤身ユッケ 2,800円
Round yukhoe (税込3,080円)



チョレギサラダ
Choregi salad



塩だれキャベツ
Salt sauce cabbage



チャプチエ
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

自家製キムチ・ナムル

Kimchi・Namul

名物

豚ミノキムチ 980円
Pork stomach kimchi (税込1,078円)



キムチ 650円
Kimchi (税込715円)



カクテキ 600円
Cubed radish kimchi (税込660円)



オイキムチ 600円
Cucumber kimchi (税込660円)

長芋キムチ 650円
Chinese yam kimchi (税込715円)

キムチ三種盛り 1,480円
Assorted kimchi (税込1,628円)



もやしナムル 400円
Bean sprouts namul (税込440円)

梅ザーサイナムル 650円
Plum szechuan namul (税込715円)



山くらげナムル 650円
Mountain jelly vegetable namul (税込715円)

きのこナムル 550円
Mushroom namul (税込605円)



ナムル三種盛り 1,480円
Assorted namul (税込1,628円)

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

お茶割り

Shochu

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

日本酒

Sake

純米大吟醸 明里 (二合)	7,000円
Sake(AKARI)Half size	(税込 7,700円)
純米大吟醸 明里 (四合ボトル)	14,000円
Sake(AKARI)Bottle	(税込 15,400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)

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 (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。

ルチエンテ
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 (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)
TEXTBOOK Cabernet Sauvignon Mise En Place フルボディ
(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

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。

税込 9,900円)

シャトーメルシャン 北信シャルドネ (日本)
Chateau Mercian Chardonnay Hokushin (JAPAN) 12,000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。

(税込 13,200円)

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

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。

(税込 24,200円)

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)

ソフトドリンク

Soft drink

脂流茶	500円
Oily stream tea	(税込550円)
緑茶	500円
Green tea	(税込550円)
コーン茶	550円
Corn tea	(税込605円)
ジャスミン茶	500円
Jasmine tea	(税込550円)
黒烏龍茶	650円
Oolong tea	(税込715円)
コーラ	500円
Coke	(税込550円)
ジンジャーエール	500円
Ginger ale	(税込550円)
炭酸水	300円
Carbonated water	(税込330円)
クラマトトマトジュース	600円
Tomato	(税込660円)
みかんジュース	500円
Mandarin orange	(税込550円)
りんごジュース	500円
Apple	(税込550円)
クエン酸ソーダ	500円
Sodium citrate	(税込550円)