

神戸牛コース

和牛の肉寿司

肉前菜2種の盛合わせ

彩りサラダ

ホタテの鉄板焼き バター醤油仕立て

和牛の冷しゃぶ仕立て

季節の焼き野菜

神戸牛ステーキ

※お選びください

<u>A</u>	<u>神戸牛ヒレ</u>	<u>80g ¥28,600</u>	<u>120g ¥38,500</u>
		(¥26,000)	(¥35,000)

<u>B</u>	<u>神戸牛シャトーブリアン</u>	<u>80g ¥36,300</u>	<u>120g ¥49,500</u>
		(¥33,000)	(¥45,000)

名物ガーリックライス&鯛出汁

宮城県産 阿部幹男さんのササニシキ

本日のデザート



黒毛和牛コース

和牛の肉寿司

肉前菜2種の盛合わせ

彩りサラダ

ホタテの鉄板焼き バター醤油仕立て

和牛の冷しゃぶ仕立て

季節の焼き野菜

黒毛和牛ステーキ

※お選びください

C	黒毛和牛サーロイン	80g ¥14,300 (¥13,000)	120g ¥17,600 (¥16,000)
D	黒毛和牛ヒレ	80g ¥16,500 (¥15,000)	120g ¥20,900 (¥19,000)
E	黒毛和牛シャトーブリアン	80g ¥22,000 (¥20,000)	120g ¥28,600 (¥26,000)

名物ガーリックライス&鯛出汁

宮城県産 阿部幹男さんのササニシキ

本日のデザート

【アラカルト】

前菜

肉2種盛合わせ(各2切れ)	¥1,760(1,600)
自家製ローストビーフ(6切れ)	¥2,420(2,200)
炙り肉寿司 1貫	¥2,200(2,000)

サラダ

彩りサラダ	¥1,100(1,000)
グリーンサラダ	¥880(800)

鉄板焼き

ホタテの鉄板焼き	バター醤油仕立て	¥2,200(2,000)
焼き野菜盛合わせ		¥1,650(1,500)

銘柄黒毛和牛

サーロイン	80g	¥6,600(6,000)	120g	¥9,900(9,000)
ヒレ	80g	¥8,800(8,000)	120g	¥13,200(12,000)
シャトーブリアン	80g	¥13,200(12,000)	120g	¥19,800(18,000)

神戸牛

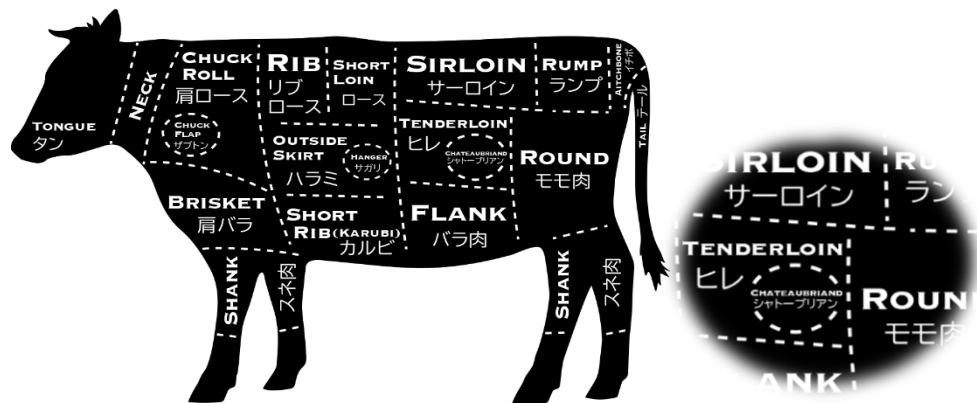
ヒレ	80g	¥19,800(18,000)	120g	¥29,700(27,000)
シャトーブリアン	80g	¥27,500(25,000)	120g	¥41,250(37,500)

ご飯

ガーリックライス&鯛だし	¥1,870(1,700)
--------------	---------------

デザート

本日のデザート	¥1,210(1,100)
---------	---------------



当店では、厳選した神戸牛と和牛だけを取り扱っています。

【神戸牛ステーキ】

最高品質の牛肉だけが認められるブランドで
黒毛和牛の中でも最高級です

【黒毛和牛ステーキ】

黒毛和牛は日本を代表する和牛です

ステーキの部位

※サーロイン

牛の背中の部分で肉質が良く脂身に甘さが感じられるお肉です

※ヒレ

肉の部位の中でも最上級と言われ、脂肪が少なく肉質がきめ細かい
肉本来の味わいが楽しめます

※シャトーブリアン

ヒレ肉の中心部分で1頭の牛からわずか500gしか取れない希少価値の高いお肉です