

【Course Menu】

1. 和牛の肉寿司
2. ホタテの鉄板焼き バター醤油仕立て
3. 自家製コンビーフ
4. 和牛ミニバーガー 84スタイル
5. 季節の焼き野菜
6. 神戸牛 or 黒毛和牛ステーキ
※右ページからお好きなステーキをお選びください A～E
7. 名物ガーリックライス&鯛出汁
8. 本日のデザート

神戸牛

A ヒレ

80g ¥26,400 120g ¥36,300 160g ¥46,200



B シャトーブリアン

80g ¥36,300 120g ¥51,150 160g ¥66,000

※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

銘柄黒毛和牛

C サーロイン

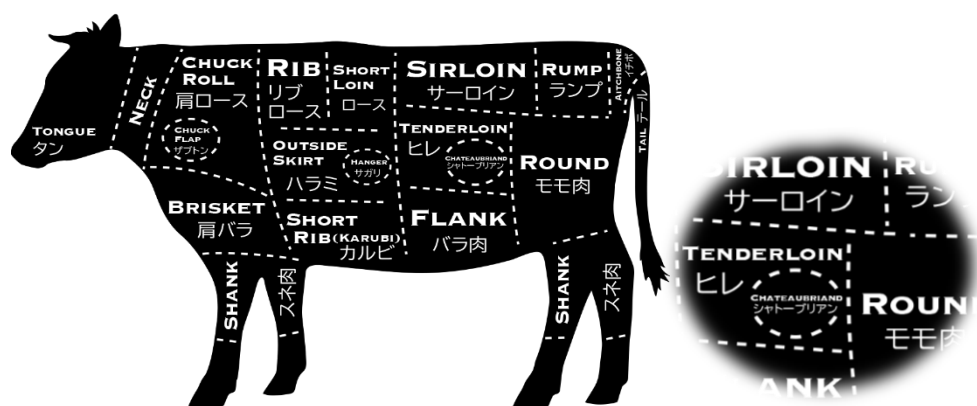
80g ¥13,200 120g ¥16,500 160g ¥19,800

D ヒレ

80g ¥15,400 120g ¥19,800 160g ¥24,200

E シャトーブリアン

80g ¥19,800 120g ¥24,200 160g ¥33,000



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

【アラカルト】

逸品

炙り肉寿司 2種盛り	¥2,200
自家製コンビーフ	¥1,210

鉄板焼き

活アワビの鉄板焼き	¥時価
ホタテの鉄板焼き バター醤油仕立て	¥2,200
岩手県産 まるごと禅丸椎茸	¥1,320
焼き野菜2種盛り合わせ	¥1,650

神戸牛

ヒレ	80g	¥19,800	120g	¥29,700	160g	¥39,600
シャトーブリアン	80g	¥29,700	120g	¥44,550	160g	¥59,400

銘柄黒毛和牛

サーロイン	80g	¥6,600	120g	¥9,900	160g	¥13,200
ヒレ	80g	¥8,800	120g	¥13,200	160g	¥17,600
シャトーブリアン	80g	¥13,200	120g	¥19,800	160g	¥26,400

ご飯

ガーリックライス&鯛だし	¥1,870
ライス	¥440

デザート

本日のデザート	¥1,650
---------	--------