

# 【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~D
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 ¥39,600 120g ¥56,100 160g ¥72,600

※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

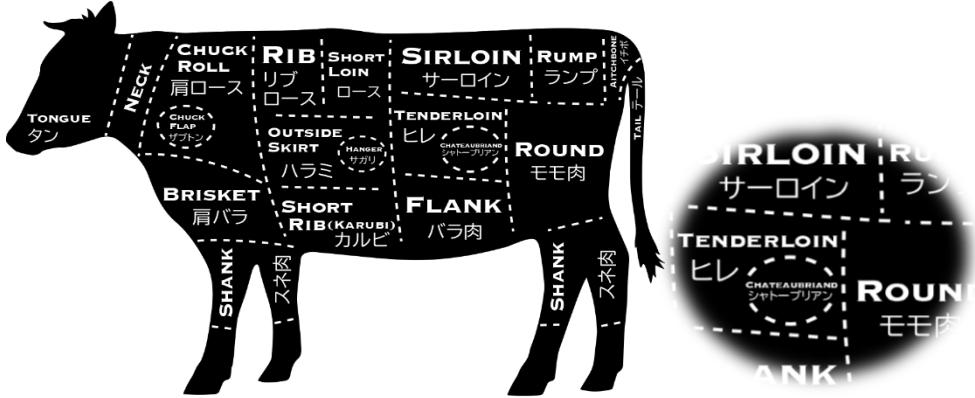
## 銘柄黒毛和牛

### C ヒレ

80g ¥15,400 120g ¥19,800 160g ¥24,200

### D シャトーブリアン

80g ¥19,800 120g ¥26,400 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

### ※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 まるごと禪丸椎茸	¥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	¥33,000	120g	¥49,500	160g	¥66,000

## 銘柄黒毛和牛

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 ライス	¥1,870
	¥440

## デザート

本日のデザート	¥1,650
---------	--------