

【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. 自家製ビーフシチュー
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

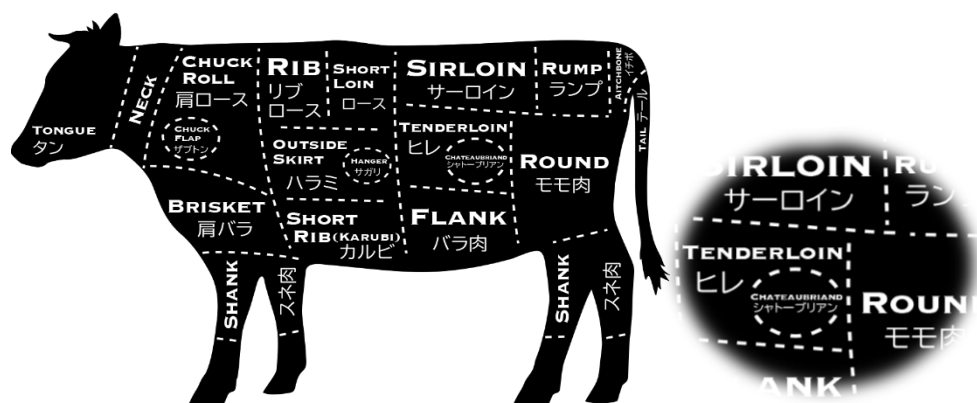
銘柄黒毛和牛

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 |
| 自家製ビーフシチュー | ¥1,210 |
| 和牛ミニバーガー 84スタイル | ¥2,200 |

鉄板焼き

| | |
|-------------------|--------|
| オマール海老の鉄板焼き | ¥6,600 |
| ホタテの鉄板焼き バター醤油仕立て | ¥3,300 |
| 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 | ¥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 | ¥1,870 |
| ライス | ¥440 |

デザート

| | |
|---------|--------|
| 本日のデザート | ¥1,650 |
|---------|--------|