

【特選神戸牛コース】

Special Selection Kobe Beef Course



神戸ビーフの証
「のじぎく判」

・前菜盛り合わせ

~H.O.V~

・本日の一品

~Food of the day~

・トリュフ香る彩りサラダ

~Seasonal Salad~

・特選神戸牛

サーロイン又はシャトーブリアン

~Special selection Kobe beef steak~

・季節の焼野菜

~Roasted vegetables~

・ライス(香の物・赤だし付)又はパン

~Rice & Pickles OR Bread~

※+800円でガーリックライスへの変更を承ります。

* It can be changed by plus ¥800 to garlic rice.

・デザート

Dessert

・コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

最優秀 神戸牛サーロイン

120 g 21,000円

150 g 24,000円

180 g 27,000円

※最優秀 神戸牛サーロインは希少の為、売り切れが御座います。スタッフへお尋ねください。

特選 神戸牛サーロイン

120g 18,800円

150g 21,500円

180g 23,800円

特選 神戸牛シャトーブリアン

100 g 21,000円

120 g 24,000円

140 g 27,000円

価格は税別です。別途サービス料10%頂戴致します。

※シャトーブリアンは希少部位の為、売り切れが御座います。ご了承ください。

【神戸牛コース】 Kobe Beef Course



神戸ビーフの証
「のじぎく判」

- ・ 前菜盛り合わせ
~H.O.V~
- ・ 本日の一品
~Food of the day~
- ・ トリュフ香る彩りサラダ
~Seasonal Salad~
- ・ 神戸牛
サーロイン又はフィレ又はランプ
~Kobe beef steak~
- ・ 季節の焼野菜
~Roasted vegetables~
- ・ ライス(香の物・赤だし付)又はパン
~Rice & Pickles OR Bread~

※+800円でガーリックライスへの変更を承ります。

* It can be changed by plus ¥800 to garlic rice.

・ デザート

Dessert

・ コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

ランプ

120g 8,500円

140g 9,500円

サーロイン

120g 15,800円

150g 17,800円

180g 19,800円

フィレ

100g 17,800円

120g 19,800円

140g 21,800円

価格は税別です。別途サービス料10%頂戴致します。

※神戸牛フィレ肉は希少部位の為、売り切れが御座います。ご了承ください。

【Ishidaコース】

Ishida Course

- ・ 前菜盛り合わせ
~H.O.V~
- ・ 本日の一品
~Food of the day~
- ・ トリュフ香る彩りサラダ
~Seasonal Salad~
- ・ 兵庫県産 特選黒毛和牛サーロイン又はフィレ
~Wagyu steak~
- ・ 季節の焼野菜
~Roasted vegetables~
- ・ ライス(香の物・赤だし付)又はパン
~Rice & Pickles OR Bread~

※+800円でガーリックライスへの変更を承ります。

* It can be changed by plus ¥800 to garlic rice.

- ・ デザート

Dessert

- ・ コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

サーロイン		フィレ	
120g	12,000円	100 g	13,800円
150g	14,000円	120 g	15,800円
180g	16,000円	140 g	17,800円

価格は税別です。別途サービス料10%頂戴致します。

※※フィレ肉は希少部位の為、売り切れが御座います。ご了承ください。

アラカルトメニュー

特選神戸牛

	サーロイン	シャトーブリアン
100 g	¥12,000	¥14,000
120 g	¥14,400	¥16,800
140 g	¥16,800	¥19,600

神戸牛

	サーロイン	フィレ	モモ
100 g	¥9,000	¥11,000	¥6,000
120 g	¥10,800	¥13,200	¥7,200
140 g	¥12,600	¥15,400	¥8,400

兵庫県産 黒毛和牛

	サーロイン	フィレ
100 g	¥7,000	¥9,000
120 g	¥8,400	¥10,800
140 g	¥9,800	¥12,600

海鮮

北海道産帆立貝柱	¥2,400
豊洲直送鮮魚	¥2,400
活け国産黒鮑	¥12,500
活け国産伊勢海老	¥14,000
フカヒレの姿焼き	時価

* 価格は税別です。別途サービス料10%頂戴致します。

※フィレは希少部位の為、売り切れが御座います。ご了承ください。

※海鮮食材は入荷状況により欠品、売り切れが御座います。ご了承ください。

アラカルトメニュー

前菜盛り合わせ	¥3,200
ローストビーフ盛り合わせ	¥2,800
ハンガリー産フォアグラスステーキ	¥3,500
特製 神戸牛ハンバーグ	¥2,800
フカヒレの刺身 (売切れ御免)	¥4,500
キャビア	¥4,000
彩りサラダ (1人前)	¥700
彩りサラダ (2~3人前)	¥1,200
トリュフサラダ	¥3,000
季節の焼き野菜	¥1,600
本日のスープ	¥600
ガーリックライス (香の物付き)	¥800
ご飯 (香の物付き)	¥450
赤出汁	¥300
パン	¥450
シャーベット	¥450
デザート盛り合わせ	¥1,600

*価格は税別です。別途サービス料10%頂戴致します。

ビール

サントリー	マスターズドリーム	生中	¥950
サントリー	マスターズドリーム	生小	¥750
サントリー	プレミアム	モルツ 小瓶	¥900
サントリー	オールフリー		¥750

梅酒・果実酒

鶴梅完熟梅酒	ロック・水割り／ソーダ割+100円	¥800
鶴梅柚子酒	ロック・水割り／ソーダ割+100円	¥800
杏子酒	ロック・水割り／ソーダ割+100円	¥800

酎ハイ

レモン酎ハイ	¥700
グレープフルーツ酎ハイ	¥700

ワイン

グラスシャンパン	銘柄はスタッフへお尋ねください。	¥1,400
グラスワイン 赤	銘柄はスタッフへお尋ねください。	¥1,200
グラスワイン 白	銘柄はスタッフへお尋ねください。	¥1,200
ボトルワイン	ワインリストをご覧ください。	

ソフトドリンク

ペリエ	¥800
黒烏龍茶	¥700
烏龍茶	¥600
コーラ	¥600
ジンジャーエール	¥600
リンゴジュース	¥600
カルピス	¥600

ウイスキー

角ハイボール		¥700
Maker's Mark シングル	ロック・水割り／ソーダ割+100円	¥750
Maker's Mark ダブル	ロック・水割り／ソーダ割+100円	¥1,500
竹鶴シングル	ロック・水割り／ソーダ割+100円	¥900
竹鶴ダブル	ロック・水割り／ソーダ割+100円	¥1,800
山崎シングル	ロック・水割り／ソーダ割+100円	¥1,200
山崎ダブル	ロック・水割り／ソーダ割+100円	¥2,400
響シングル	ロック・水割り／ソーダ割+100円	¥1,700
響ダブル	ロック・水割り／ソーダ割+100円	¥3,400
響ブレンダーチョイスシングル	ロック・水割り／ソーダ割+100円	¥2,400
響ブレンダーチョイスダブル	ロック・水割り／ソーダ割+100円	¥4,800

焼酎 麦

中々 ¥800

芋

きろく ¥800

佐藤／黒 ¥1,200

伊佐美 ¥1,200

魔王 ¥1,600

日本酒

黒龍吟醸 300m l ¥2,000

黒龍吟醸 150m l ¥1,300

黒龍 1合 (熱燗) ¥1,300

瀬祭 純米大吟醸 180m l ¥1,500

Glass Wine

Champagne



N.V. Brut Grand Cru / Bernard Bremont

ブリュット グランクリュ / ベルナル・ブレモン

Glass ¥1,400

自社のシャンパーニュは全てアンボネイ100%

アンボネイとは・・・モンターニュ・ド・ランス地区南部に位置するアンボネイは、最上のピノ・ノワールを生むグランクリュのひとつであり、リッチで豊潤なスタイルである。ふくよかな果実とエレガントな酸を備えた朗らかなキャラクターが魅力のアンボネイのワインは「素直においしい」と評され、またこの村は「クリュッグ家が最も大事にしている黒ブドウのグランクリュ」と称えられる。

蜜入りリンゴや洋ナシ、シトラスのフローラルな香り。質感のあるふくよかな果実、エレガントな酸と精緻なミネラルを備えた味わいは豊潤。アンボネイの特徴であるふわりとした味わいの広がりが見事。

White Wine



2017 Pinot Grigio / Tramin

ピノ・グリージョ / トラミン

Glass ¥1,200

北イタリア、アルプスの気候が育む非常にフレッシュかつ非常にエレガントなワインが魅力。ガンベロ・ロッソで年間最優秀醸造賞に輝いた敏腕醸造家ヴィリー・シュトルツがブドウの自然のポテンシャルをクリーンに引き出し、上質な酸とミネラルに支えられた透明感と気品溢れるワインを生み出すトラミンは、冷涼なアルト・アディジェの魅力を表現する最高の作り手。桃や洋ナシの完熟果実にピノ・グリージョらしいスパイス香。エキス分がたっぷり詰まった柔らかな果実味と透明感のある酸・ミネラルのバランスが素晴らしい。

余韻にはナッツはハチミツの香りが続く。

Red Wine



2011 Lecciaia Cabernet Sauvignon / Toscana

レッチャイア カベルネ・ソーヴィニヨン / トスカーナ

Glass ¥1,200

イタリアのカベルネ100%ものは、フランス産ともチリ産ともちょっと違う、素晴らしくユニークな個性がある特筆すべき上質ワインです。それは一言で言えば、「大らかな明るさ」。温かく穏やかな気候によりブドウは完熟し、ワインは実にリッチでふくよか。それでいてボルドーのがっしりと渋みを主張するようなカベルネとも、チリやオーストラリアの抜群にフルーティで濃厚なカベルネともまるで違う。ここにあるのは、トスカーナ州の十分な太陽と恵まれた土壌に育まれた、あくまでも伝統的スタイルのエレガント・カベルネ。イタリアワインらしい大らかさ、明るさ、そして繊細さを兼ね備えた、食事に合わせやすい1本です。

ラフィットが造る南仏フルボディワイン



2016 Chateau d'Aussieres

シャトー オーシエール

Glass ¥1,200

南仏コルピエール地区にドメヌ バロンド ロートシルト（シャトー ラフィット ロートシルト）社が所有するドメヌ ド オーシエールが造るフラッグシップワインです。徹底した地質調査、グラビティーシステムなど最新技術を導入し、収穫から瓶詰まで、ラフィットさながらの入念さで造られたワインです。赤い果実にオークやスパイスのニュアンスが溶け込んだ複雑な香り。心地良いタンニンを持つ、深みと凝縮感のある豊かな味わいです。

Wine List

Champagne

N.V. シャンパーニュ リンゴやアプリコットの完熟果実に、オレンジピールやハチミツ、ミネラルのアクセント。	Bouzy Les Parcelles Grand Cru レ・パルセル グランクリュ	Pierre Paillard ピエール・パイヤール ピノ・ノワール、シャルドネ	¥9,840
2000 シャンパーニュ 柑橘系果実の香りが熟成によって発達し、蜂蜜やスパイスのアロマとともに複雑な味わいを造りだしています。	Noble Cuvee ノーブル・キュヴェ	Lanson ランソン ピノ・ノワール、シャルドネ	¥17,480
<h2>White</h2>			
2016 スペイン ガリシア ハーブの豊かな芳香に加えトロピカルフルーツが香る。甘みと柑橘系のバランスが取れている。	Just B ジャスト・ビー	Just B Wines ジャスト・ビー・ワインズ アルバリーニョ	¥5,340
2017 ドイツ 熟した柑橘系のアロマ。完熟果実感がありながらも酸とビュアなミネラルが見事なバランスを保っている	Riesling Quant リースリング クアント	Carl Loewen カール・ローウェン リースリング	¥5,800
2017 ブルゴーニュ 柑橘系果実の柔らかな香りと穏やかな口当たりが心地よく、ほのかなミネラル感がある	Bouchard P & F Bourgogne Chardonnay La Vignée ブシャール・ペール・エ・フィス ブルゴーニュ シャルドネラ・ヴィニエ	Bouchard Père & Fils ブシャール・ペール・エ・フィス シャルドネ	¥5,940
2016 ロワール フレッシュなハーブ、シトラス、白い果実の瑞々しい香り。	Sancerre サンセール	Terres Blanches テール・ブランシュ ソーヴィニヨン・ブラン	¥8,500
2010 アルザス 半分ドイツ半分フランスならではの リースリングよりコクの中にミネラルが土壌感がしっかりある	Gewurztraminer Hengst ゲヴァルツトラミネール・ヘングスト	Josmeyer ジョスメイヤー ゲヴェルツトラミネール	¥9,800
2015 ブルゴーニュ クオリティの高いブドウが得られた年のみ造られるスペシャルキュヴェ	Meursault Tate de Cuvee ムルソー テート ド キュヴェ	Francois d' Allaines フランソワ ダレン シャルドネ	¥12,250
2011 ブルゴーニュ トロピカルフルーツの果実が中心となる味わいを、ピリッとしたミネラルが下支えし、綺麗な印象をもたらします。	Chassagne Montrachet Chenevottes シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエクリュ・シュヌヴォット	Marc Colin マルコ・コラン シャルドネ	¥15,800
2006 カルフォルニア アロマと果実味の優雅な印象が全体を支配。寛大でバランスに優れた優美な味わい。	Chardonnay Durell Vyd シャルドネ・デュエル・ヴィンヤード	Kistler キスラー シャルドネ	¥27,800
2007 ブルゴーニュ 輝かしい美しい黄金色、核果、レモン、干し草、白い花、鉱物、じゃ香などの純粋な芳香。	Batard Montrachet バタール・モンラッシェ	Paul Pernot ポール・ペルノ シャルドネ	¥49,800

Wine List

Red

2016 スペイン	Pruno プルノ	Finca Villacreces フィンカ・ヴィリャクレセス	¥5,460
黒果実味の香りの中に清涼感やフローラな印象もあります。口当たりなめらかでエレガントに洗練された1本です。			
2010 ボルドー	Ch.Belfontaine ベルフォンテーヌ	St.Estephe サン・テステフ	¥6,240
綺麗な酸と旨味がじんわりと広がる。抜栓から時間が経過し、一気に花開く力強さは、村名クラスならではの			
ネ・ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ・フラン、プティ・ウ			
2016 フランス ラングドック	L'O de la Vie ロ・ド・ラ・ヴィ	Anne Gros et Jean-Paul Tollot アンヌ・グロ・エ・ジャンポール	¥6,720
ワイン名は「命の水」。シラー種のみから造られる、生き生きとしたピュアな果実味を表現したワイン			
シラー			
2016 ブルゴーニュ	Santenay V.V. サントネ・ヴィエユ・ヴィーニュ	Lucien Muzard ルシアン・ミュザール	¥7,590
ブラックベリーやチェリーの品の良い香り。滑らかな果実に彩られた味わい。旨みがフィニッシュまでずっと続く。			
ピノ・ノワール			
2016 ボルドー	Margaux マルゴー	Calvet カルベ	¥9,800
非常に濃い紫の色調。ブラックベリーのような凝縮した果実の香りとスパイシーな香り。			
カベルネソーヴィニヨン、メルロ、マルベック			
2015 ボルドー	Fleur de Clinet フルール・ド・クリネ	Pomerol ポムロール	¥9,970
フレッシュなチェリー、プラムジャムのフルーティな香りに黒いスパイスのアクセント。滑らかで肉感的な口当たり			
メルロ、カベルネ フラン			
2014 カリフォルニア	Cabernet Sauvignon Wisner Vyd カベルネ・ソーヴィニヨン・ヴィンヤード	Tate Dog Wines テート・ドッグ・ワインズ	¥10,320
黒果実味の豊かな香りを砕いたスパイス、モカ、オークが縁どる。様々な色の果実が密に詰まった豊かなボディ。			
カベルネ・ソーヴィニヨン			
2014 イタリア ピエモンテ	Barolo バローロ	Domenico Clerico ドメニコ・クレリコ	¥11,120
チェリーやプラムなどの果実、タバコ、革、スパイスの香り。厳格なタンニンを備えた堅固なストラクチャー。			
ネッピオーロ			
2013 イタリア トスカーナ	Brunello di Montalcino ブルネロ・ディ・モンタルチーノ	Mastrojann マストロヤンニ	¥12,420
熟した果実のアロマ、スモークやスパイスのニュアンスの深み。細かなタンニンに包まれた艶のある果実			
サンジョヴェーゼ・グロッソ			
2015 ボルドー	Pauillac Reserve Speciale ポイヤック レゼルブ スペシャル	Barone DE Rothschild バロン ド ロートシルト	¥13,000
赤スグリやブラックベリーを思わせる果実香。スパイス香。キメ細やかでシルキーなタンニンと力強い果実味			
カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ			
2005 ブルゴーニュ	Gevrey Chambertin ジュヴィレ・シャンベルタン	Gerard Raphet ジェラルール ラフェ	¥16,000
チェリーやベリーの豊かな香りと果実の旨み。酸とミネラルのバランスがとれた、まとまりのある味わい			
ピノ・ノワール			
1994 ボルドー	Ch.Gruaud Larose シャトー・グリユオ・ラローズ	St.Julien サン・ジュリアン	¥18,600
主に樹齡の若い樹から収穫した果実。20年以上の年月を経た、落ち着いた熟成感を存分に堪能することができる			
ネ・ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ・フラン、プティ・ウ			

Wine List

Red

2012	Soffocone Di Vinciglata	Bibi Graetz	¥19,800
イタリア トスカーナ	ソッフオコーネ ディ ヴィンチリアータ	ビービー グラーツ	
	非常にきめの細かいタンニンと凝縮した果実のバランスが素晴らしく、芳醇な味わい	サンジョベーゼ、カナイオーロ、コロリーノ	
1996	Ch.Calon Segur	St.Estephe	¥25,600
ボルドー	シャトー・カロン・セギュール	サン・テステフ	
	「サン・テステフのシャトー・マルゴー」と喻えられる力強さと優雅さ	ネ・ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ・フラン、プティ・ヴ	
2010	Vosne Romanee Clos des Reas	Michel Gros	¥27,800
ブルゴーニュ	ヴォーヌ・ロマネ・プルミエ・クリュ・クロ・デ・レア	ミッシェル・グロ	
	リッチで凝縮感のある甘い果実味と、豊かなミネラルとタンニンが筋肉質な骨格を造り出す緻密な味わい	ピノ・ノワール	
2016	Ch.Lagrange	Saint-Julien	¥29,500
ボルドー	シャトー・ラグランジュ	サン・ジュリアン	
	安定した品質を誇る、人気シャトー。美しい果実味と豊富なタンニンが織り成す、豊潤かつ気品漂うスタイル	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、プティ・ヴェルド	
2009	Percarlo	San Giusto a Rentennano	¥34,300
イタリア トスカーナ	ペルカルロ	サン・ジュスト・ア・レンテンナーノ	
	2009年の生産本数は12,936本。凝縮されたサンジョヴェーゼの風味と伸びやかな酸と豊富なミネラル	サンジョベーゼ	
2008	Pinot Noir Cuvee Catherine	Kistler	¥36,800
カルフォルニア	ピノ・ノワール・キュヴェ・キャサリン	キスラー	
	濃い果実味と大地のようなニュアンスを持つ、力強いピノ・ノワール	ピノ・ノワール	
2012	Calera	Jensen	¥42,000
カルフォルニア	カレラ	ジェンセン	
	「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カレラ。	ピノ・ノワール	
2006	Ch.Palmer	Margaux	¥57,000
ボルドー	シャトー・パルメ	マルゴー	
	妖艶なアロマと高いフィネスを備えた 穏やかさと柔らかさが魅力の、飲み頃が長く続くワイン	メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルド	
2011	Echézeaux Grand Cr	Louis Latour	¥60,000
ブルゴーニュ	エシェゾー	ルイ ラトゥール	
	グラン・クリュが産み出す最上級の赤ワイン。きめ細かさと優雅さをあわせもつ洗練された味わい	ピノ・ノワール	
1994	Opus One		¥73,800
カルフォルニア	オーパスワン	カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、メルロ、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルド、マルベック	
	ロスチャイルド男爵とモンダヴィ氏のコラボレーションで生まれた、スーパー・カリフォルニアワイン		
1995	Musigny V.V	Vogue	¥159,800
ブルゴーニュ	ミュジニー・ヴァエユ・ヴィーニュ	ヴォギュエ	
	表土も薄いミュジニー独特のテロワール。濃厚さや力強さとはベクトルを異にする、エレガンスを極めた赤ワイン	ピノ・ノワール	
1989	Echezeaux	DRC	¥368,000
ブルゴーニュ	エシェゾー	ドメヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ	
	飲み口はシルキーで繊細、複雑味に富み、力強くも非常に優美で女性的な印象のワイン。特別な特級畑の熟成ワイン	ピノ・ノワール	