

神戸牛ステーキ
Ishida
本店

神戸牛認証

三カ所の契約牧場より厳選

お客様に美味しくお召し上がり頂く為に神戸牛にこだわり
常温のとろける様な肉質あっさり上品な旨味をご堪能いただけます。是非ご賞味ください。

DRINK MENU

ドリンクメニュー

ビール <i>Beer</i>	生ビール キリン一番搾り	620円 (税別)
	生ビール キリン一番搾り(小)	400円 (税別)
	ノンアルコールビール	450円 (税別)
酎ハイ <i>Chu-hi</i>	レモン	各530円 (税別)
	グレープフルーツ	
ハイボール <i>High ball</i>	ハイボール	500円 (税別)
果実酒 <i>Fruit Alcohol</i>	○鶴梅 完熟 梅酒	各580円 (税別)
	○鶴梅 柚子酒	
	○永昌源 にごり杏露酒	
	ロック・水割り・湯割り	
日本酒 <i>Sake</i>	ソーダ割り	各680円 (税別)
	冷酒 黒龍 吟醸 300ml	1,480円 (税別)
	冷酒 黒龍 大吟醸 150ml	1,100円 (税別)
	冷酒 櫻正宗 300ml	1,280円 (税別)
	冷酒 櫻正宗 純米吟醸 180ml	1,280円 (税別)
	Bonds Well with Beef	
ソフトドリンク <i>Soft drink</i>	燗酒 黒龍 逸品 1合	800円 (税別)
	烏龍茶	各450円 (税別)
	オレンジジュース	
	アップルジュース	
	グレープフルーツジュース	
	コーラ	
	ジンジャーエール(甘口／辛口)	
	黒烏龍茶	各500円 (税別)
	ペリエ(フランス産炭酸水)	

DRINK MENU

ドリンクメニュー

焼酎（麦） <i>Sho-chu mugi</i>	中々（宮崎）	700円（税別）
	佐藤（鹿児島）	700円（税別）
	兼八（大分）	800円（税別）
	→ ウーロン・ソーダ割り + 100円（税別）	

焼酎（芋） <i>Sho-chu imo</i>	崑六（宮崎）	700円（税別）
	芋麹芋（鹿児島）	700円（税別）
	佐藤／黒（鹿児島）	800円（税別）
	魔王（鹿児島）	1,000円（税別）
	→ ウーロン・ソーダ割り + 100円（税別）	

ウイスキー & バーボン <i>Whiskey and a bourbon</i>	ウイスキーS	600円（税別）
	ウイスキーW	1,100円（税別）
	バーボンS	600円（税別）
	バーボンW	1,100円（税別）
	→ ソーダ割り + 100円（税別）	

*各銘柄はスタッフにおたずねください。

ワイン <i>Wine</i>	グラスワイン（赤・白）	各700円（税別）
	*ワインリストを別途ご用意しております。 ご希望の方は、お申し付けください。	

SPECIALLY SELECTED KOBEBEEF

特選神戸牛コース

※A5(BMS値10・11・12)ランクを使用したコースです。

ロース 130g	16,000円	(税別)
ロース 150g	18,000円	(税別)
ロース 180g	21,000円	(税別)
ヒレ 110g	17,000円	(税別)
ヒレ 130g	20,000円	(税別)
ヒレ 160g	24,000円	(税別)

※「ヒレ」について仕入状況により売り切れの場合がございます。
予めご了承ください。

基本コース内容

- 本日の前菜
- 本日の温物(季節により冷製になります)
- ※追加メニュー(お好みで下記よりお選びください)
- オリジナル彩サラダ
- 特選神戸牛 ロース or ヒレ
- 季節の焼野菜
- パンorライス(+500円ガーリックライスに変更可)
- 本日のデザート
- コーヒー or 紅茶

コース用追加メニュー

フォアグラ	+1,200円	本日の魚	+800円
帆立貝柱	+800円	足赤海老(小)	+1,200円

※単品メニューより少量でご用意しております。

ISHIDAYA SPECIALLY SELECTED TENDERLOIN COURSE

兵庫県産 石田屋厳選牛 特選ヒレコース

※神戸牛の素牛となる但馬牛の血統を継いだ
主に兵庫県産黒毛和牛を使用した当店お薦めコース。
ランクはA5(BMS値11・12)を使用。

ヒレ 110g	12,600円	(税別)
ヒレ 130g	14,400円	(税別)
ヒレ 160g	17,200円	(税別)

基本コース内容

- 本日の前菜
- 本日の温物(季節により冷製になります)
- ※追加メニュー(お好みで下記よりお選びください)
- オリジナル彩サラダ
- 兵庫県産 石田屋厳選牛 特選ヒレ
- 季節の焼野菜
- パンorライス(+500円ガーリックライスに変更可)
- 本日のデザート
- コーヒー or 紅茶

コース用追加メニュー

フォアグラ	+1,200円	本日の魚	+800円
帆立貝柱	+800円	足赤海老(小)	+1,200円

※単品メニューより少量でご用意しております。



KOBE BEEF

神戸牛コース

※A5 (BMS値8 or 9) ランクを使用したコースです。

ロース 130g	12,900円 (税別)
ロース 150g	14,500円 (税別)
ロース 180g	16,900円 (税別)
ヒレ 110g	14,000円 (税別)
ヒレ 130g	16,000円 (税別)
ヒレ 160g	19,000円 (税別)

※「ヒレ」について仕入状況により売り切れの場合がございます。
予めご了承ください。

基本コース内容

- 本日の前菜
- 本日の温物 (季節により冷製になります)
- ※追加メニュー (お好みで下記よりお選びください)
- オリジナル彩サラダ
- 神戸牛 ロース or ヒレ
- 季節の焼野菜
- パンorライス (+500円ガーリックライスに変更可)
- 本日のデザート
- コーヒー or 紅茶

コース用追加メニュー

フォアグラ	+1,200円	本日の魚	+800円
帆立貝柱	+800円	足赤海老 (小)	+1,200円

※単品メニューより少量でご用意しております。



ISHIDAYA SPECIALLY SELECTED BEEF COURSE

兵庫県産 石田屋厳選牛コース

※兵庫県産 石田屋厳選牛とは

神戸牛の素牛である但馬牛の血統を強くひき神戸牛により近い上質な和牛を神戸石田屋が厳選した黒毛和牛です

兵庫県産 石田屋厳選牛 特選ヒレコース

※神戸牛の素牛となる但馬牛の血統を継いだ
主に兵庫県産黒毛和牛を使用した当店お薦めコース。
ランクはA5 (BMS値11・12) を使用。

ヒレ 110g	12,600円 (税別)
ヒレ 130g	14,400円 (税別)
ヒレ 160g	17,200円 (税別)

基本
コース
内容

- 本日の前菜
- 本日の温物 (季節により冷製になります)
- ※追加メニュー (下記よりお選びください)
- オリジナル彩サラダ
- 兵庫県産 石田屋厳選牛 特選ヒレ
- 季節の焼野菜
- パンorライス (+500円ガーリックライスに変更可)
- 本日のデザート
- コーヒー or 紅茶

コース用追加メニュー

フォアグラ	+1,200円	本日の魚	+800円
帆立貝柱	+800円	足赤海老 (小)	+1,200円

※単品メニューより少量でご用意しております。

兵庫県産 石田屋厳選牛コース

※神戸牛の素牛となる但馬牛の血統を継いだ
主に兵庫県産黒毛和牛を使用した当店お薦めコース。

ロース 130g	9,500円 (税別)
ロース 150g	10,800円 (税別)
ヒレ 110g	9,500円 (税別)
ヒレ 130g	10,800円 (税別)
モモ 110g	6,980円 (税別)
モモ 130g	7,890円 (税別)

基本
コース
内容

- 本日の前菜
- 本日の温物 (季節により冷製になります)
- ※追加メニュー (下記よりお選びください)
- オリジナル彩サラダ
- 兵庫県産 石田屋厳選牛 ロース or ヒレ or モモ
- 季節の焼野菜
- パンorライス (+500円ガーリックライスに変更可)
- 本日のデザート
- コーヒー or 紅茶

コース用追加メニュー

フォアグラ	+1,200円	本日の魚	+800円
帆立貝柱	+800円	足赤海老 (小)	+1,200円

※単品メニューより少量でご用意しております。



ロース



ヒレ



モモ

※掲載写真はイメージです。 ※表示価格は税別表記となっております。 ※別途サービス料 (5%) を加算させていただきます。

A LA CARTE



神戸石田屋 神戸牛 単品メニュー

特選 神戸牛 A5 (BMS値10・11・12) ランク

特選 神戸牛ロース(100g)	10,500円(税別)	特選 神戸牛ヒレ(100g)	13,500円(税別)
特選 神戸牛ロース(130g)	13,650円(税別)	特選 神戸牛ヒレ(130g)	17,550円(税別)
特選 神戸牛ロース(150g)	15,750円(税別)	特選 神戸牛ヒレ(150g)	20,250円(税別)
特選 神戸牛ロース(180g)	18,900円(税別)	特選 神戸牛ヒレ(180g)	24,300円(税別)

神戸牛 A5 (BMS値8・9) ランク

神戸牛ロース(100g)	8,000円(税別)	神戸牛ヒレ(100g)	10,500円(税別)
神戸牛ロース(130g)	10,400円(税別)	神戸牛ヒレ(130g)	13,650円(税別)
神戸牛ロース(150g)	12,000円(税別)	神戸牛ヒレ(150g)	15,750円(税別)
神戸牛ロース(180g)	14,400円(税別)	神戸牛ヒレ(180g)	18,900円(税別)

兵庫県産 石田屋厳選牛 単品メニュー

兵庫県産 石田屋厳選牛 特選ヒレ

石田屋厳選牛 特選ヒレ(100g)	9,200円(税別)	石田屋厳選牛 特選ヒレ(150g)	13,800円(税別)
石田屋厳選牛 特選ヒレ(130g)	11,960円(税別)	石田屋厳選牛 特選ヒレ(180g)	16,560円(税別)

兵庫県産 石田屋厳選牛

石田屋厳選牛ロース(100g)	6,200円(税別)	石田屋厳選牛ヒレ(100g)	7,200円(税別)
石田屋厳選牛ロース(130g)	8,060円(税別)	石田屋厳選牛ヒレ(130g)	9,360円(税別)
石田屋厳選牛ロース(150g)	9,300円(税別)	石田屋厳選牛ヒレ(150g)	10,800円(税別)
石田屋厳選牛ロース(180g)	11,160円(税別)	石田屋厳選牛ヒレ(180g)	12,960円(税別)

石田屋厳選牛モモ(100g)	4,500円(税別)
石田屋厳選牛モモ(130g)	5,850円(税別)
石田屋厳選牛モモ(150g)	6,750円(税別)
石田屋厳選牛モモ(180g)	8,100円(税別)



※掲載写真はイメージです。

※表示価格は税別表記となっております。

※別途サービス料(5%)を加算させていただきます。

A LA CARTE

アラカルトメニュー

単品メニュー *Single article menu*

特選和牛ローストビーフ	2,200円 (税別)
前菜盛り合わせ (3種)	2,000円 (税別)
フォアグラスステーキ	2,000円 (税別)
神戸石田屋特製 ハンバーグ (220g)	2,800円 (税別)
季節の焼き野菜	800円 (税別)
オリジナル彩サラダ	800円 (税別)
オリジナル彩サラダ (小)	500円 (税別)
本日のスープ	600円 (税別)
赤出汁	400円 (税別)
ガーリックライス (香の物付)	800円 (税別)
御飯 (香の物付)	450円 (税別)
パン	350円 (税別)
シャーベット	450円 (税別)
デザート盛合わせ	800円 (税別)



海鮮メニュー *Seafood menu*

近海産 活鮑 (アワビ)	9,000円 (税別) ~
ホタテ貝柱 (2個)	1,600円 (税別)
活メ海老 (足赤エビ) (大)	1,980円 (税別)
季節の魚 (鯛、スズキ他)	1,600円 (税別)

