

# Limited menu

## 神戸牛 お得な期間限定ディナーメニュー



**特選**

**A5**



**特選 神戸牛コース**

※神戸牛の中でも  
最上ランクA5(BMS値8~12)を厳選

ロース **130g** ~~16,000円~~ ▶ **12,500円** 税別

ロース **150g** ~~18,000円~~ ▶ **14,000円** 税別



※写真はイメージです

前菜3種 / 彩サラダ

**特選 神戸牛ロース**(130g or 150g)

季節の焼野菜

パン or ライス(香の物・赤だし付)

+500円(税別)でガーリックライスへの変更を承ります。

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。

## 神戸牛コース

神戸石田屋が厳選した神戸牛  
**A4(BMS値6or7ランク)**を使用

ロース **130g** ~~12,500円~~ ▶ **9,800円** 税別

ロース **150g** ~~14,100円~~ ▶ **11,800円** 税別

ヒレ **110g** ~~13,800円~~ ▶ **11,500円** 税別 **数量限定**

ヒレ **130g** ~~15,800円~~ ▶ **13,500円** 税別 **数量限定**

売り切れの場合はご了承ください。



ロース

※写真はイメージです



ヒレ

※写真はイメージです

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。

前菜3種 / 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(香の物・赤だし付)

+500円(税別)でガーリックライスへの変更を承ります。

本日のデザート / コーヒー or 紅茶

# Limited menu

## お得な期間限定ディナーメニュー

### A5 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



ロース

※写真はイメージです



ヒレ

※写真はイメージです



モモ

※写真はイメージです

※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。A5ランクを使用。

ロース 110g	<del>8,500円</del> ▶ <b>5,800円</b> <small>税別</small>
ロース 130g	<del>8,500円</del> ▶ <b>6,500円</b> <small>税別</small>
ロース 150g	<del>9,500円</del> ▶ <b>7,500円</b> <small>税別</small>
ヒレ 90g	<del>10,000円</del> ▶ <b>6,800円</b> <small>税別</small>
ヒレ 110g	<del>10,000円</del> ▶ <b>7,500円</b> <small>税別</small>
ヒレ 130g	<del>11,500円</del> ▶ <b>8,500円</b> <small>税別</small>

売り切れの場合はご了承ください。

赤身 110g	<del>5,800円</del> ▶ <b>3,800円</b> <small>税別</small>
赤身 130g	<del>6,800円</del> ▶ <b>4,500円</b> <small>税別</small>

追加メニューも是非一緒に



帆立貝柱



フォアグラ



本日の魚



足赤海老

#### 前菜

彩サラダ

ロース or ヒレ or モモ

季節の焼野菜

パン or ライス(香の物・赤だし付)

+500円(税別)でガーリックライスへの変更を承ります。

ミニデザート / 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。