

【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 28,000円

150 g 31,000円

180 g 34,000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 22,000円

150g 25,000円

180g 28,000円

特選 神戸牛シャトーブリアン

100 g 26,000円

120 g 29,000円

140 g 32,000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。

【海鮮付き特選神戸牛コース】

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~

・車海老の鉄板焼き又は活け伊勢海老の鉄板焼き

*活け伊勢海老ご希望の場合は別途+4500円頂戴致します。

~Grilled prawns or grilled lobsters~

・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 32,000円

150 g 35,000円

180 g 38,000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 26,000円

150g 29,000円

180g 32,000円

特選 神戸牛シャトーブリアン

100 g 30,000円

120 g 33,000円

140 g 36,000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
~Kobe beef~
- ・ 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

神戸牛 ランプ

110g 10,000円

130g 12,000円

神戸牛 サーロイン

120g 17,000円

150g 20,000円

180g 23,000円

神戸牛 ファイル

100g 19,000円

120g 22,000円

140g 25,000円

価格は税別です。別途サービス料10%頂戴致します。

※神戸牛ファイル肉は希少部位の為、売り切れが御座います。ご了承ください。

【海鮮付き神戸牛コース】

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~

・車海老の鉄板焼き又は活け伊勢海老の鉄板焼き

*活け伊勢海老ご希望の場合は別途+4500円頂戴致します。

~Grilled prawns or grilled lobsters~

・神戸牛

~Kobe beef~

・季節の焼野菜

~Roasted vegetables~

・ライス(香の物・赤だし付)又はパン

~Rice & Miso Soup & 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

神戸牛 ランプ

110g 14,000円

130g 16,000円

神戸牛 サーロイン

120g 21,000円

150g 24,000円

180g 27,000円

神戸牛 ファイル

100g 23,000円

120g 26,000円

140g 29,000円

価格は税別です。別途サービス料10%頂戴致します。

※神戸牛ファイル肉は希少部位の為、売り切れが御座います。ご了承ください。

【兵庫県産黒毛和牛コース】

Wagyu Beef 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~
- ・ 兵庫県産黒毛和牛
~ Wagyu Beef~
- ・ 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

兵庫県産黒毛和牛 サーロイン

120g	15,000円
150g	18,000円
180g	21,000円

兵庫県産黒毛和牛 ファイル

100 g	16,000円
120 g	19,000円
140 g	21,000円

価格は税別です。別途サービス料10%頂戴致します。

森ファイル肉は希少部位の為、売り切れが御座います。ご了承ください。

【海鮮付き兵庫県産黒毛和牛コース】

Wagyu Beef 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~

- ・車海老の鉄板焼き又は活け伊勢海老の鉄板焼き

*活け伊勢海老ご希望の場合は別途+4500円頂戴致します。

~Grilled prawns or grilled lobsters~

- ・兵庫県産黒毛和牛

~Wagyu Beef~

- ・季節の焼野菜

~Roasted vegetables~

- ・ライス(香の物・赤だし付)又はパン

~Rice & Miso Soup & 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

兵庫県産黒毛和牛 サーロイン

120g 19,000円

150g 22,000円

180g 25,000円

兵庫県産黒毛和牛 ファイル

100g 20,000円

120g 23,000円

140g 25,000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。

アラカルトメニュー

最優秀

	サーロイン
100 g	¥15,000
120 g	¥18,000
140 g	¥21,000

特選神戸牛

	サーロイン	シャトーブリアン
	¥12,000	¥15,000
	¥14,400	¥18,000
	¥16,800	¥21,000

神戸牛

	サーロイン	フィレ	赤身
100 g	¥10,000	¥12,000	¥7,000
120 g	¥12,000	¥14,400	¥8,400
140 g	¥14,000	¥16,800	¥9,800

兵庫県産黒毛和牛

	サーロイン	フィレ
100 g	¥8,000	¥10,000
120 g	¥9,600	¥12,000
140 g	¥11,200	¥14,000

海鮮

北海道産帆立貝柱	¥3,800
豊洲直送鮮魚	¥3,000
車海老 (2尾)	¥4,500
フカヒレの姿焼き	¥11,000
活け国産黒鮑	¥12,500
活け国産伊勢海老	¥14,000

* 価格は税別です。17:00以降は別途サービス料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	¥3,200
ハンガリー産フォアグラスステーキ	¥4,200
特製 神戸牛ハンバーグ	¥3,500
キャビア	¥6,000
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	¥3,500
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・赤だし付)	¥800
ご飯 (香の物・赤だし付)	¥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。17:00以降は別途サービス料10%頂戴致します。