

精肉卸直営だからできる品揃えと抜群の鮮度  
絶品神戸牛を味わい尽くす

焼肉  
しゃぶしゃぶ  
石田屋  
北野坂店  
KITANOZAKA-TEN

GRAND MENU

お品書き

# 飲

酒が美味けりや毎日が充実

## ビール

サントリープレミアムモルツ 生ビール	580円 (税込638円)	シャンディガフ	580円 (税込638円)
サントリープレミアムモルツ 生小	470円 (税込517円)	レッドアイ	580円 (税込638円)
サントリープレミアムモルツ 瓶ビール	580円 (税込638円)	ノンアルコールビール	430円 (税込473円)
アサヒスーパードライ 瓶ビール	580円 (税込638円)		

## ウイスキー

サントリー角	(ロック・水割り) 550円 (税込605円)		
ハイボール	600円 (税込660円)	濃いハイボール	650円 (税込715円)
コーク ハイボール	650円 (税込715円)	ジンジャー ハイボール	650円 (税込715円)
オレンジ ハイボール	650円 (税込715円)	グレープフルーツハイボール	650円 (税込715円)
トマト ハイボール	650円 (税込715円)		

山崎	<b>数量限定</b> (ロック・水割り) 850円 (税込935円)	(ハイボール) 900円 (税込990円)
メーカーズマーク	(ロック・水割り) 630円 (税込693円)	(ハイボール) 680円 (税込748円)
響	(ロック・水割り) 1,030円 (税込1,133円)	(ハイボール) 1,080円 (税込1,188円)

## サワー

プレーン/レモン/グレープフルーツ/オレンジ/トマト/カルピス	各500円 (税込550円)
---------------------------------	----------------

## 果実酒

ソーダ割り プラス55円

 鶴梅の梅酒	630円 (税込693円)	 すてきなゆず酒	630円 (税込693円)
------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

## カクテル

お好きなカクテルをお好きな割り方でどうぞ

カシス/ピーチ【オレンジ/グレープフルーツ/ウーロン/ソーダ】	各600円 (税込660円)
サントリージン翠 (SUI)	(ソーダ/ジンジャー/トニック) 各600円 (税込660円)
六ジン ROKU GIN	(ソーダ/ジンジャー/トニック) 各710円 (税込781円)

## ワイン

フルボトル/ハーフボトル	※ワインメニューよりお選びください。
グラスワイン (赤・白) (タティアラ)	550円 (税込605円)
キール/キティ/オペレーター/スプリッツァ	各600円 (税込660円)

## ソフトドリンク

コーラ/ジンジャエール/ウーロン茶/オレンジ グレープフルーツ/トマト/カルピス	各430円 (税込473円)
黒ウーロン茶	550円 (税込605円)

# 飲

## 焼酎

ソーダ、ウーロン割りできます。(プラス55円)

### 芋焼酎

 芋麴芋 ..... 630円(税込693円)  
(ボトル720ml) **4,000円**(税込4,400円)

 佐藤(黒) ..... **プレミアム** 730円(税込803円)

 伊佐美 ..... **プレミアム** 730円(税込803円)

 魔王 ..... 950円(税込1,045円)

### 麦焼酎

 中々 ..... 550円(税込605円)

 兼八 ..... 750円(税込825円)

### 泡盛

 春雨 ..... 630円(税込693円)

ウーロンハイ ..... 600円(税込660円)

## マッコリ

にっこりまっこり ..... **オススメ** (360ml) 1,080円(税込1,188円)

唐草まっこり ..... (720ml) 2,080円(税込2,288円)

## 日本酒

 あらまさ  
新政 純米(秋田) ..... (グラス90ml) 550円(税込605円) / (1合) 950円(税込1,045円)

 おうろく  
王祿 純米(島根) ..... (グラス90ml) 600円(税込660円) / (1合) 1,030円(税込1,133円)

 奥播磨 純米(辛口)(兵庫) ..... (グラス90ml) 600円(税込660円) / (1合) 1,030円(税込1,133円)

 十四代 本丸(山形) ..... (グラス90ml) 630円(税込693円) / (1合) 1,130円(税込1,243円)

 熱燗(九頭龍逸品) ..... (1合) 600円(税込660円)

## 日本酒(瓶)

 櫻正宗(兵庫) ..... (300ml) 1,280円(税込1,408円)

 奥播磨 純米(辛口)(兵庫) ..... (300ml) 1,380円(税込1,518円)

 おうろく  
王祿 純米(にごり酒)(島根) ..... (300ml) 1,580円(税込1,738円)

 飛露喜 純米大吟醸(福島) ..... (720ml) 6,980円(税込7,678円)

 黒龍大吟醸(福井) ..... (720ml) 6,980円(税込7,678円)

# 赤ワイン



## *Tatiara Cabernet & Shiraz* タティアラ カベルネ&シラーズ

カシスなどのピュアなフルーツの香りと  
コクのある酸味が特徴です。



生産国／オーストラリア  
セパージュ／カベルネ、シラーズ

【ミディアム】 750ml 2,380円  
(税込2,618円)



## *Casillero del Diable Cabernet Sauvignon* カッセルロ・デル・ディアブロ カベルネ・ソーヴィニヨン

コクのあるしっかりした構造のワインで、  
口中にまろやかな香りが広がります。



生産国／チリ・マイギヴァレー  
セパージュ／カベルネ、ソーヴィニヨン

【ミディアム】 750ml 3,000円  
(税込3,300円)  
375ml 1,680円  
(税込1,848円)



## *Terranoble Cabernet Sauvignon Reserva* テラノブレ カベルネ・ソーヴィニヨン レゼルバ

06、07、08年と連続で専門誌にて好得点。フレンチオークで  
約1年間熟成させた、濃厚で豊かな果実香。



生産国／チリ  
セパージュ／カベルネ、ソーヴィニヨン

【ミディアムフル】 750ml 3,500円  
(税込3,850円)  
375ml 2,000円  
(税込2,200円)



## *Sein* セイン

スマレなどの花の香りと濃厚な樽香、凝縮感たっぷりの  
フルボディーの味わいが楽しめる注目の赤ワイン。



生産国／スペイン・アリカンテ  
セパージュ／モナストレル60%等

【フルボディ／  
DOアリカンテ】 750ml 3,500円  
(税込3,850円)



## *Dourthe No.1* ヌメロ・アン

世界的に有名なミシェル・ロラン監修の赤ワイン。  
世界中の名だたるレストランでリストオンされています。



生産国／フランス・ボルドー  
セパージュ／メルロー・カベルネS

【フルボディ／  
AOCボルドー】 750ml 3,800円  
(税込4,180円)



## *Chateau Saint Dominique* Ch サン・ドミニク (サンテミリオン)

あのラフィットが醸すサンテミリオンの一本。  
完熟ラズベリーを思わせるふよやかな味わいが特徴です。



生産国／フランス・ボルドー  
セパージュ／メルロー80%、カベルネ等

【フルボディ／  
AOCボルドー】 750ml 5,800円  
(税込6,380円)



## *Calera Cuvée V Pinot Noir* カレラ キュベV ピノノワール

ダークチェリー、白檀の心地よい澄んだ香り。  
官能にあふれ美しく洗練された味。



生産国／アメリカ・カリフォルニア  
セパージュ／ピノノワール100%

【フルボディ／  
AOCボルドー】 750ml 6,980円  
(税込7,678円)



## *Robert Mondavi Cabernet Sauvignon* ロバート・モンダヴィ カベルネ・ソーヴィニヨン

カリフォルニアワインの最上シリーズ。  
重厚なタンニンとふくらみのある果実香が楽しめます。



生産国／アメリカ・カリフォルニア  
セパージュ／カベルネ、ソーヴィニヨン

【フルボディ】 750ml 7,200円  
(税込7,920円)



*Marquis de Calon*  
Ch マルキ・ド・カロン

あのカロンセギュールのセカンドラベル。華やかな気品ある香りとタンニンが織りなすハーモニー。



生産国／フランス・ボルドー  
セパージュ／カベルネ、メルロー等

【フルボディ/  
AOCサンステラ】 750ml 7,500円  
(税込8,250円)

## 白ワイン



*Tatiara Chardonnay*  
タティアラ シャルドネ

豊かな果実味の中に軽やかなスパイスやプラムなどの香りが調和した辛口白ワイン



生産国／オーストラリア  
セパージュ／シャルドネ

【辛口】 750ml 2,380円  
(税込2,618円)



*Donna-Marzia Malvasia Bianca*  
ドンナ・マルツィア ビアンカ

ドライでフレッシュな味わいの辛口白ワイン。爽やかな味わいが楽しめます。



生産国／イタリア・プーリア  
セパージュ／マルヴァジア・ビアンカ

【辛口】 750ml 3,900円  
(税込4,290円)



*Chablis*  
シャブリ 【アラン・ジョフロワ】

樹齢45年の古木から取れるシャルドネ100%のシャブリ。繊細でしなやか。



生産国／フランス・ブルゴーニュ  
セパージュ／シャルドネ

【辛口/  
AOCシャブリ】 750ml 4,980円  
(税込5,478円)  
375ml 2,700円  
(税込2,970円)



*Les Arums de Lanrange*  
レ・ザルム・ド・ラグランジュ

あのラグランジュが極少量のみ醸す極上の辛口白ワイン。ハーブの香りが刺激的な一本。



生産国／フランス・ボルドー  
セパージュ／ソーヴィニヨン・ブラン等

【辛口】 750ml 6,800円  
(税込7,480円)

## スパークリングワイン



*Asti Spumante*  
アスティ・スプマンテ 【サンテロ】

フルーティで爽やかなマスカットのような甘みのある味わい。人気の甘口スパークリングです。



生産国／イタリア・ピエモンテ  
セパージュ／モスカートビアンコ

【甘口】 375ml 2,000円  
(税込2,200円)



*Marquis de Calon*  
パロヴィエ・ピノシャルドネ カビッキオーリ

デリケートな泡立ち、ソフトな飲み口が楽しめる爽やかな中辛口のスパークリングワイン。



生産国／イタリア・エミリアローマーニャ  
セパージュ／シャルドネ、ピノビアンコ

【辛口】 750ml 3,000円  
(税込3,300円)

# 品

## 一品  とりあえず定番から、はじめてみてはどうですか？

**ローストビーフユッケ風** …… 980円(税込1,078円)  
神戸牛ローストビーフをユッケ風に

**ローストビーフ** …… 980円(税込1,078円)  
神戸牛ローストビーフ。

**特上タンさし** …… 1,680円(税込1,848円)  
売り切れたらゴメンナサイ

**特上タンユッケ** …… 1,680円(税込1,848円)  
贅沢なユッケ

**ハートさし** …… 880円(税込968円)  
ぶりっとした食感が美味しい

**白センマイ** …… 980円(税込1,078円)  
さっと湯通ししております。不思議な食感

**さしみ三種盛り** …… 1,780円(税込1,958円)  
タン、ハート、白センマイ。

**牛すじポン酢** …… 550円(税込605円)  
神戸牛のすじ肉たっぷり。

**神戸牛しぐれ煮** …… 550円(税込605円)  
石田屋特製。

**ピリ辛きゅうり** …… 450円(税込495円)  
パリッ!パリッと美味しい!

**ナムル盛合せ** …… 550円(税込605円)  
定番。もやし、ホウレン草、ぜんまい。

**もやしナムル** …… 450円(税込495円)  
胃の動きを活発に!

**韓国のり** …… 320円(税込352円)  
ファン多し。

**茶碗蒸し** …… 450円(税込495円)  
牛すじの出汁で作りました。



特上タンさし



ナムル盛合せ



キムチ盛合せ



特上タンユッケ



ローストビーフ  
ユッケ風



白センマイ



ピリ辛きゅうり

## キムチ  美味しさに自信あり。食べる価値ありの一品。

**白菜キムチ** …… 450円(税込495円)

**カクテキ** …… 450円(税込495円)

**オイキムチ** …… 450円(税込495円)

**キムチ盛合せ** …… 880円(税込968円)

**チャンジャ** …… 480円(税込528円)

素材にあわせた個々の工夫に魅せられて

# 菜

## サラダ 生野菜は脂の吸収を抑える効果有り。

石田屋サラダ…**人気ナンバー1** 650円(税込715円)  
からだに美味しい。

九条ねぎサラダ…**売切御免** 680円(税込748円)  
ピリッとねぎのうま味が美味しい。

京水菜と豆腐のサラダ 600円(税込660円)  
シャキシャキ水菜と豆腐が栄養満点。

オクラと長芋のサラダ 680円(税込748円)  
和風だしが絶妙。



石田屋サラダ



オクラと長芋のサラダ



九条ねぎサラダ

## 野菜 産地直送の新鮮野菜をご賞味ください。

チシャ…………… 480円(税込528円)  
お肉に巻いてお楽しみください。

ニンニク揚げ…………… 350円(税込385円)  
「ごま油」または「バター」をお選びください。

## 焼野菜 単品 新鮮なやさいは体を浄化し心を癒す。

焼野菜盛合せ…………… 650円(税込715円)

なすび…………… 280円(税込308円)  
ナスニン、カリウム

キャベツ…………… 280円(税込308円)  
ビタミンU、C、カルシウム

しいたけ…………… 280円(税込308円)  
ナスニン、カリウム

たまねぎ…………… 280円(税込308円)  
硫化アリルプロピオン

長いも…………… 300円(税込330円)  
ムチン、ビタミンB、C

ししとう…………… 280円(税込308円)  
ビタミン類、カクテン

ピーマン…………… 280円(税込308円)  
ビタミン類、カクテン

白ねぎ…………… 280円(税込308円)  
ビタミンC、硫化アリル

とうもろこし…………… 350円(税込385円)  
ビタミンE、B、亜鉛、鉄

ナンキン…………… 280円(税込308円)  
ビタミンE



からだに美味しい。肉の旨さをさらに引き立てる

# 極

極上の旨みをご堪能ください

## 特選 石田屋こだわりの逸品

塩、こしょう、わさび、しょうゆでお召上がりください。  
※タレでお召上がり場合はお申し付けください。

**特選 シャトーブリアン** 売切御免 5,800円(税込6,380円)  
究極の希少部位。

**特選 サーロイン** …… 2,980円(税込3,278円)  
上品な旨みがある牛の最高部位。  
網焼きステーキがおすすめ。

**特選 ヘレ** …… 3,200円(税込3,520円)  
サーロインと並ぶ最高部位。(ヒレ肉)  
一頭の牛の重量3%しかとれません。

**特選 焼しゃぶ** 人気ナンバー1 1,980円(税込2,178円)  
牛の肩に位置するロースの中でも最も良い部分。  
とろけるような柔らかさにビックリ!

**特選 ミスジ** …… 数量限定 2,300円(税込2,530円)  
肩(ウデ)の肩甲骨の内側の部位。  
1頭から2kg弱しかとれない貴重品。

**特選 ハネシタ** …… 2,300円(税込2,530円)  
別名ざぶとん。肩ロースの一番良い部分。  
旨み柔らかさを実感してください。

**特選 イチボ** …… 売切御免 2,300円(税込2,530円)  
お尻(ランプ)の肉の中で最もやわらかく  
そして、一番霜降りが多い部位です!

**特選 焼きすき** …… 1,980円(税込2,178円)  
たまご +50円(税込56円)  
タレづけした肩ロースをたまごに漬けてすきやき風に

**特選 ハラミ** …… 売切御免 2,200円(税込2,420円)  
超希少部位です。

**特選 らむしん** …… 1,980円(税込2,178円)  
ランプの部分でモモヘレと呼ばれる部位。  
ロースと比べるとサシが少なくとても柔らかいです。

**特選 カルビ** …… 1,980円(税込2,178円)  
アバラ肉の王様、三角バラの部分。  
霜降りが美しくバラの最高部位。

**特選 おまかせ三種盛り** 4,380円(税込4,818円)  
料理長のおまかせの特選3品をお楽しみください。

人気  
No.1



特選 焼しゃぶ



特選 ヘレ



特選 ミスジ



特選 焼きすき

## タン焼もの

**極み厚切りタン** …… 売切御免 2,300円(税込2,530円)  
根元の味の濃い部分を使用。  
1本から2~3人前しかとれません。

**特上 塩タン** …… 売切御免 1,980円(税込2,178円)  
根元の霜降りの部分を贅沢に使用。

**塩タン** …… 1,280円(税込1,408円)  
定番。

**タン中厚切り(塩・タレ)** オススメ 1,580円(税込1,738円)  
タンの真ん中を厚切りカット。

**タン先(塩・タレ)** …… 880円(税込968円)  
塩タンとはひと味違った美味しさ。

**きざみ味付ねぎ** …… 200円(税込220円)  
味付ねぎを塩タンに巻いてお召上がりください。



極み厚切りタン



特上塩タン

## 上焼もの 塩でお召上がりの方はお申し付けください。

**上 ロース** …… 1,890円(税込2,079円)  
肩ロースを使用。やわらかさにビックリ!

**上 カルビ** …… 1,690円(税込1,859円)  
外バラの部分、旨みを実感。

**上 ヘレ** …… 1,790円(税込1,969円)  
脂身の少ない部分を使用。

**上 赤身** …… 1,690円(税込1,859円)  
脂身の少ない部分を使用。

**上 ハラミ** …… 売切御免 1,890円(税込2,079円)  
希少部位です。

**上 赤身 三種盛り** …… 3,380円(税込3,718円)  
塩、こしょう、わさび、しょうゆでお召上がりください。



上ロース



上カルビ

# 鮮

## 焼もの 塩でお召し上がりたい方はお申し付けください。

ロース …………… 1,380円(税込1,518円)  
主に肩ロースの部分を使用

カルビ …………… 1,280円(税込1,408円)  
アバラ肉ともいう

ハラミ …………… 1,590円(税込1,749円)  
横隔膜・縦隔膜の部分

壺カルビ …………… 1,380円(税込1,518円)  
タレにからめたお肉がつぼの中にどっさり

ツラミ …………… **オススメ** 980円(税込1,078円)  
ホホ肉の部分。塩でお召し上がりください。

豚トロ …………… 780円(税込858円)  
北海道産使用

あらびきウインナー …… 380円(税込418円)  
パリッと美味しい!

辛壺カルビ …………… 1,480円(税込1,628円)  
癖になる旨辛ダレ

## ホルモン 新鮮さバツゲン神戸ホルモン

マルチョウ …………… **オススメ** 780円(税込858円)  
小腸の部分。脂がプリプリ。

上テッチャン …………… 880円(税込968円)  
大腸の部分。食感が楽しめます。

上ミノ …………… **オススメ** 1,080円(税込1,188円)  
一番目の胃の部分。シコシコ感がバツゲン

センマイ …………… 780円(税込858円)  
三番目の胃の部分。ヒダがたくさんあり、  
独特の歯ざわり

アカセン …………… 880円(税込968円)  
四番目の胃の部分。プリコリの食感。

レバー …………… 780円(税込858円)  
肝臓の部分。ビタミン鉄分たっぷり。

ハート …………… 780円(税込858円)  
心臓の部分。臭みがなく美味しい。

タケノコ …………… 780円(税込858円)  
心臓のつけ根にある大動脈。

ホルモン盛り …………… 1,280円(税込1,408円)  
いろんな部位をたくさんお楽しみください。



マルチョウ



タケノコ



上ミノ



上テッチャン

## 塩ホルモン 特製塩ダレで漬け込みました。

塩上レバー **売切御免** 1,080円(税込1,188円)  
レバーの良い所だけを使用。  
焼き上がったら、塩とごま油でどうぞ。

塩ミノ …………… 1,130円(税込1,243円)

塩テッチャン …… 930円(税込1,023円)

塩マルチョウ …… 830円(税込913円)



塩ミノ

## 辛ホルモン 刺激がほしい方は是非!

辛マルチョウ …… 830円(税込913円)

辛テッチャン …… 930円(税込1,023円)

辛ミノ …………… 1,130円(税込1,243円)

辛ホルモン盛り 1,330円(税込1,463円)



辛マルチョウ

## 海鮮 新鮮。ぷりぷり。海の幸をご堪能ください。

ほたて貝柱(三つ) 680円(税込748円)

海老(二尾) …………… 680円(税込748円)

いか下足(120g) 580円(税込638円)

海鮮盛り …………… 1,940円(税込2,134円)



海鮮盛り

鮮度へのこだわりこそがおいしい秘密です。

# 締

## ご飯 ふっくらご飯でおなかも気持ちも大満足。

**特製石焼ビビンバ (わかめスープ付)**  
980円(税込1,078円) / (小) 850円(税込935円)

石焼ならではの焦げが美味。  
15分程度お時間いただきます。

**ビビンバ (わかめスープ付)**  
680円(税込748円) / (小) 550円(税込605円)

ナムルがさっぱり定番ビビンバ。

**クッパ** 680円(税込748円) / (小) 550円(税込605円)

締め定番。

**キムチクッパ** 750円(税込825円) / (小) 620円(税込682円)

激辛できます。

**梅クッパ** 750円(税込825円) / (小) 620円(税込682円)

梅の酸味でさっぱり。15分程度お時間いただきます。

**神戸牛しぐれ煮茶漬 (漬物付)** 580円(税込638円)

ほっこり暖まりください。

**特選牛トロにぎり二貫** 1,280円(税込1,408円)

サンカクを使用

**神戸牛にぎり盛り合わせ** 1,580円(税込1,738円)

牛トロ握り、ローストビーフ握り、しぐれ煮軍艦、ユッケ風軍艦

**とろろご飯 (漬物付)** …… 380円(税込418円)

大和芋を使用

**ごはん**  
…………… (大) 280円(税込308円)  
…………… (中) 200円(税込220円)  
…………… (小) 180円(税込198円)

兵庫県産ひのひかり使用 (大330g / 中230g / 小130g)



特製石焼ビビンバ



クッパ



冷麺

**麺** 石田屋特製スープだし 盛岡冷麺。  
たまご麺使用で韓国麺とはひと味違う美味しさ。

**冷麺** …… **オススメ** …… 880円(税込968円)

**ひとくち冷麺** …… 580円(税込638円)

大人気の味を是非ご堪能ください。

※そば粉は、使用していません。 所要時間: 15分程度

**温麺** …… 480円(税込528円)

## スープ 牛骨・牛すじベース

**たまごスープ** …… 380円(税込418円)

ふんわりたまごが落ち着く。

**ワカメスープ** …… 380円(税込418円)

低カロリーなワカメが人気。

**ワカたまスープ** …… 480円(税込528円)

たっぷりワカメと、ふんわりたまご。

**野菜スープ** …… 680円(税込748円)

具たくさんで女性に人気! 15分程度お時間いただきます。

**特製テールスープ** …… **売切御免** 980円(税込1,078円)

具たくさんで女性に人気! 15分程度お時間いただきます。

## デザート 甘さ控えめなので、食後にぴったり

**バニラ** …… 350円(税込385円)

**バニラいちご** …… 380円(税込418円)

**抹茶** …… 350円(税込385円)

**ゆずシャーベット** …… 300円(税込330円)

**黒ごまアイス** …… 350円(税込385円)

きな粉かけ

気持ちよく「ごちそうさま」それが最高の褒め言葉

# 集

お仲間達との宴やご接待など様々な場面でお使いください

## セット料理



おすすめ上肉盛セット (計5品) 4,500円(税込4,950円)

上ロース/上カルビ/上赤身肉/ホルモン盛/焼野菜

お得な肉盛セット (計5品) 3,700円(税込4,070円)

ロース/カルビ/ハラミ/ホルモン盛/焼野菜

## コース料理

人数分のご注文をお願いします。



厳選極コース (計11品) 8,980円(税込9,878円)

一品/サラダ/ローストビーフ/極み厚切りタン/特上塩タン/特選焼しゃぶ/  
特選ヘレ/特選サーロイン/ホルモン盛/冷麺(小)またはピビンバ(小)/デザート

特選贅沢コース (計11品) 7,980円(税込8,778円)

一品/サラダ/ローストビーフ/特上塩タン/特選焼しゃぶ/  
特選三種盛/ホルモン盛/冷麺(小)またはピビンバ(小)/デザート

▲本日の特選部位三品をご堪能下さい。

石田屋コース (計12品) 5,980円(税込6,578円)

一品/サラダ/ローストビーフ/塩タン/塩ミノ/  
特選焼しゃぶ/上ロース/上赤身/カルビ/ホルモン盛/  
冷麺(小)またはピビンバ(小)/デザート

おすすめコース (計9品) 4,980円(税込5,478円)

一品/サラダ/塩タン/上ロース/上カルビ/上赤身肉/  
ホルモン盛/冷麺(小)またはピビンバ(小)/デザート

# 鍋料理



すき焼き



しゃぶしゃぶ



黄金出汁 葱しゃぶ

研究を重ねた割り下にくぐらせた  
極上の神戸牛を丹波産玉子と共に。



## 神戸肉 神戸牛 すき焼き

上 セット 5,500円  
(税込6,050円)

・先付け・上神戸牛(モモ・肩)約140g・野菜盛

特選 セット 6,980円  
(税込7,678円)

・先付け・特選神戸牛(肩ロース)約140g・野菜盛

極 セット 8,800円  
(税込9,680円)

・先付け・極特選神戸牛(サーロイン)約140g・野菜盛

※コース・セットは人数分のご注文をお願いします

### + お肉の追加

上 ●約100g/3,300円 ●約140g/4,100円  
(税込3,630円) (税込4,510円)

特選 ●約100g/4,300円 ●約140g/5,600円  
(税込4,730円) (税込6,160円)

極 ●約100g/5,800円 ●約140g/7,800円  
(税込6,380円) (税込8,580円)

### + 追加メニュー

●野菜盛り/800円 ●うどん/200円  
(税込880円) (税込220円)

●ごはん/(大)280円 (中)200円 (小)180円  
(税込308円) (税込220円) (税込198円)

●とろろごはん・お漬物/380円  
(税込418円)

●牛トロにぎり二貫/1,280円  
(税込1,408円)

●温麺/380円 ●茶碗蒸し/400円  
(税込418円) (税込440円)

その他、野菜単品もご注文承ります。

厳しい基準をクリアした、世界に誇る「神戸牛」を  
贅沢に使用したしゃぶしゃぶ鍋をどうぞ。

九州で親しまれる焼きあごを使用した黄金色の出汁。  
溶き卵と出汁2種類の味をお楽しみください。



神戸肉 神戸牛

# しゃぶしゃぶ

**上** セット 5,500円

(税込6,050円)

・先付け・上神戸牛(モモ・肩)約140g・野菜盛

**特選** セット 6,980円

(税込7,678円)

・先付け・特選神戸牛(肩ロース)約140g・野菜盛

**極** セット 8,800円

(税込9,680円)

・先付け・極特選神戸牛(サーロイン)約140g・野菜盛

※コース・セットは人数分のご注文をお願いします



神戸肉 神戸牛

# 黄金出汁 葱しゃぶ

**上** セット 5,500円

(税込6,050円)

・先付け・上神戸牛(モモ・肩)約140g・野菜盛

**特選** セット 6,980円

(税込7,678円)

・先付け・特選神戸牛(肩ロース)約140g・野菜盛

**極** セット 8,800円

(税込9,680円)

・先付け・極特選神戸牛(サーロイン)約140g・野菜盛

※コース・セットは人数分のご注文をお願いします

## + お肉の追加

**上** ●約100g/3,300円 (税込3,630円) ●約140g/4,100円 (税込4,510円)

**特選** ●約100g/4,300円 (税込4,730円) ●約140g/5,600円 (税込6,160円)

**極** ●約100g/5,800円 (税込6,380円) ●約140g/7,800円 (税込8,580円)

## + 追加メニュー

- 野菜盛り/800円 (税込880円)
- うどん/200円 (税込220円)
- ごはん/(大)280円 (中)200円 (小)180円 (税込308円) (税込220円) (税込198円)
- とろろごはん・お漬物/380円 (税込418円)
- 牛トロにぎり 二貫/1,280円 (税込1,408円)
- 温麺/380円 (税込418円)
- 茶碗蒸し/400円 (税込440円)

その他、野菜単品もご注文承ります。

## + お肉の追加

**上** ●約100g/3,300円 (税込3,630円) ●約140g/4,100円 (税込4,510円)

**特選** ●約100g/4,300円 (税込4,730円) ●約140g/5,600円 (税込6,160円)

**極** ●約100g/5,800円 (税込6,380円) ●約140g/7,800円 (税込8,580円)

## + 追加メニュー

- 白ネギ追加/500円 (税込550円)
- そうめん/200円 (税込220円)
- ごはん/(大)280円 (中)200円 (小)180円 (税込308円) (税込220円) (税込198円)
- とろろごはん・お漬物/380円 (税込418円)
- 牛トロにぎり 二貫/1,280円 (税込1,408円)
- 温麺/380円 (税込418円)
- 茶碗蒸し/400円 (税込440円)

その他、野菜単品もご注文承ります。

# 牛一頭からの 各部位

兵庫県内三方所の契約牧場より  
厳選した神戸牛を提供しておりますので  
ご安心してお召し上がりいただけます。  
炭火で焼いた特選神戸牛はまさに絶品！  
希少部位から最高部位まで  
お肉の種類も充実しております。



サーロイン  
・特選サーロイン



リブローズ  
・特選焼しゃぶ・特選ローズ・上ローズ



クラシタ  
・特選焼しゃぶ・特選ローズ・上ローズ・ローズ



タン  
・厚切り上タン・上塩タン



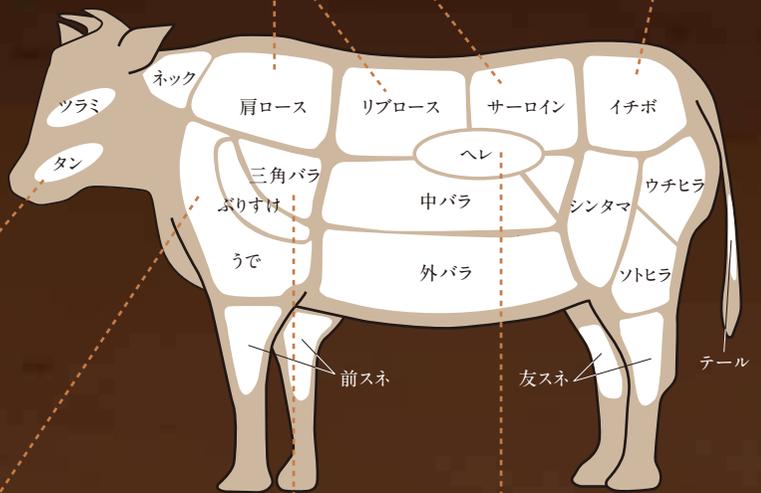
ミスジ  
・特選ミスジ



三角バラ  
・特選カルビ・上カルビ・カルビ



イチボ  
・刺身 いちぼ厚切り・特上ローズ・特選ローズ



ヘレ  
・特選ヘレ



## 美味しく焼く

上質黒毛和牛の美味しいお肉美味しくいただくには焼き方が大切です。ちょうど頃合い加減でずいぶん味わいも違ってきます。

### 「焼きすぎない」

薄切りお肉、焼しゃぶなどはあぶる感じ。片面焼き程度で焼いたいただくのが一番です。他のお肉もミディアムレアがおすすめ。一度にたくさん焼かずに食べる分だけ焼いていたいただくのが美味しく食べるコツ。火があがったり、煙がモウモウと出だしたら焼きすぎですのでご注意ください。

(お肉の旨みがなくなってしまうです。)

### 「網の汚れ」

網がよごれたままお肉を焼いていくとお肉の味を落とします。

(遠慮なくスタッフにお申し付けください。)

## 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、

あっさりとした上品な旨味をご堪能いただけます。是非ご賞味ください。

## 神戸牛の定義

「神戸ビーフ」は、兵庫県内で生産される優れた但馬牛をもと牛として、熟練した農家が高度な肥育技術を駆使してつくりだした最高牛肉です。筋せいの細かく、こまやかな「サシ」が入った、最高級の「霜降り肉」です。

また、筋肉のもつ味と脂肪の香りが微妙にとけあい特有のまろやかさをもとめます。養殖から肥育生産者、流通業者を指定登録し、一貫した組織体制を構築しております。

## 神戸牛とは

1) 先祖代々が兵庫県生まれ、兵庫育ちという純血をたもたれた但馬牛の雌牛、または去勢牛。  
2) 県内の指定農家で肥育し、県内の指定食肉センターに出荷さ

れたもの。

3) 牛肉になった状態で、霜降り度合い・肉質等級・重量制限などの厳しい基準をクリアしたもの。

【下記表を参照】



藤本畜産  
兵庫県加西市



神戸畜産 淡路分場  
兵庫県淡路市



神戸畜産 氷上分場  
兵庫県氷上群

但馬牛の定義	兵庫県産(但馬牛)※地域ブランド含む											
神戸牛の定義	神戸ビーフ・神戸肉											
等級(新規格)	A5		A4		A3	A2	A1					
	神戸牛							No. 5	No. 4	No. 3	No. 2	No. 1
	No. 12	No. 11	No. 10	No. 9	No. 8	No. 7	No. 6					