

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



GRAND MENU

お品書き

飲

酒が美味けりや毎日が充実

ビール

キリン一番搾り 生ビール	530円
キリン一番搾り 生小	420円
キリン一番搾り 黒生ビール	550円
キリン一番搾り 黒生小	440円
ハーフ&ハーフ 生	550円
ハーフ&ハーフ 生小	440円
アサヒスーパードライ 瓶ビール	530円
サントリープレミアムモルツ 瓶ビール	530円

シャンディガフ	530円
レッドアイ	530円
ノンアルコールビール	380円



ウイスキー

ブラックニッカリッチブレンド	(ロック・水割り) 500円
ハイボール	550円
濃いハイボール	600円
コークハイボール	600円
ジンジャーハイボール	600円
余市	(ロック・水割り) 580円 (ハイボール) 630円
宮城峡	(ロック・水割り) 580円 (ハイボール) 630円
ブラックニッカフリージングハイボール	550円

サワー

プレーン／レモン／グレープフルーツ／トマト／カルピス	各450円
----------------------------	-------

果実酒

ソーダ割り プラス50円

鶴梅の梅酒	580円
加賀梅酒	580円
すてきなゆず酒	580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／ヨギー
【オレンジ／パイン／グレープフルーツ／ウーロン／ソーダ】
..... 各550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)	450円
キティ(赤ワイン+ジンジャエル)	550円
キール(白ワイン+カシス)	550円
オペレーター(白ワイン+ジンジャエル)	550円

マッコリ

にっこりまっこり	 (360ml) 980円／(1000ml) 1,680円
唐草まっこり(720ml)	 オススメ 1,980円

ソフトドリンク

コーラ／ジンジャエル／ウーロン茶／オレンジ／パイン グレープフルーツ／トマト／カルピス	 各380円
黒ウーロン茶	500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



Casillero del Diablo 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
375ml 1,680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
375ml 2,000円



Sein

セイン

スミ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



Dourthe No.1

ヌメロ・アン

世界的に有名なミシュル・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



Beaujolais Villages Louis Latour

ボージョレー・ヴィラージュ 【ルイ・ラトゥール】

ガメイを使用し、甘く官能的な香りと爽やかな飲み口を演出した
スマートな赤ワイン。



生産国／フランス・ブルゴーニュ

セパージュ／ガメイ

【ミディアム】 750ml 3,980円
375ml 2,000円



Château Labatut

Ch ラバトゥー

熟成を経て今まさに飲みごろをむかえたまろやかな味わい。



生産国／フランス・ボルドー

セパージュ／カベルネ・Sなど

【フルボディ／
AOCボルドー】 750ml 4,000円



Château 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くよ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 5,500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
セバージュ／カベルネ、ソーヴィニヨン

【フルボディ】 750ml 7,000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
セバージュ／カベルネ、メルロー等

【フルボディ／
AOCサンステラ】 750ml 6,800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
セバージュ／シャルドネ

【辛口】 750ml 2,380円



Cono Sur Chardonnay Organic

コノスル シャルドネ／オーガニック

オーガニックのシャルドネを使った南国の風味タップリの
辛口白ワインです。



生産国／チリ・セントラル ヴァレー
セバージュ／シャルドネ

【辛口】 750ml 2,800円



Donna-Maxia 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
セバージュ／マルヴァジア・ビアンカ

【辛口】 750ml 3,900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
セバージュ／シャルドネ

【辛口／
AOCシャブリ】 750ml 4,980円
375ml 2,700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
セバージュ／モスカートビアンコ

【甘口】 375ml 2,000円



Marquis de Calon

バロヴィエ・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・エミリアロマーニャ
セバージュ／シャルドネ、ピノビアンコ

【辛口】 750ml 3,000円

飲

焼酎

ソーダ、ウーロン割りできます。(プラス50円)

芋焼酎

	崑六 (きろく)	500円
	もぐら	580円
	富乃宝山	580円
	芋麴芋	580円
	川越	580円
	山ねこ	580円
	佐藤 (黒)	プレミアム 700円
	伊佐美	プレミアム 700円
	魔王	プレミアム 900円



麦焼酎

	中々	500円
	兼八	プレミアム 700円
	佐藤	プレミアム 700円
	百年の孤独	プレミアム 980円

米焼酎

	九代目十年古酒	680円
--	---------------	------

黒糖焼酎

	朝日	580円
--	----------	------

泡盛

	春雨	580円
	黒真珠古酒	680円

焼酎ボトル

キープ3ヶ月できます。水割りセット(500円)

芋ボトル

	崑六 (きろく) (720ml)	3,600円
	もぐら	(720ml) 4,000円
	富乃宝山	(720ml) 4,000円

麦ボトル

	中々	(720ml) 3,800円
	佐藤	(720ml) 4,200円

日本酒

	奥播磨 (辛口)	(グラス90ml) 380円 / (1合) 680円
	黒龍	(グラス90ml) 380円 / (1合) 680円
	十四代	(グラス90ml) 480円 / (1合) 880円
	熱燗 (九頭龍逸品)	(1合) 500円

日本酒 (瓶)

	越乃寒梅	(300ml) 980円
	黒龍吟醸	(300ml) 1,200円
	黒龍大吟醸	(720ml) 5,800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？

素材にあわせた個々の工夫に魅せられて

ローストビーフ ュッケ風 … 980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
神戸牛ローストビーフを塩でお召し上がりください。

特上タンさし … 1,580円
売り切れたらゴメンナサイ

特上タンユッケ … 1,580円
贅沢なユッケ

ハートさし … 780円
ぷりっとした食感が美味しい

白センマイ … 880円
さっと湯通ししております。不思議な食感

上ミノ湯引き … 900円
超あっさり、コリコリ！

さしみ三種盛り … 1,680円
タン、ハート、白センマイ。

牛すじポン酢 … 500円
神戸牛のすじ肉たっぷり。

神戸牛しぐれ煮 … 500円
石田屋特製。

ピリ辛きゅうり … 380円
パリッ！ピリッと美味しい！

冷やしフルーツトマト … 500円
リコピン、老化予防。塩でどうぞ。

ナムル盛合せ … 500円
定番。もやし、ホウレン草、ぜんまい。

もやしナムル … 400円
胃の動きを活発に！

韓国のり … 320円
ファン多し。



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 … 400円

カクテキ … 400円

オイキムチ … 400円

キムチ盛合せ … 780円

チャンジャ … 480円

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
からだに美味しいやさいたっぷり。

京水菜と豆腐のサラダ…… 600円
シャキシャキ水菜と豆腐が栄養満点。

オニオントマトサラダ…… 480円
硫化アリルとリコピンで疲労回復。

九条ねぎサラダ……………**売切御免** 580円
ピリッとねぎのうま味が美味しい。

オクラと長芋のサラダ…… 580円
和風だしが絶妙。



石田屋サラダ



オニオントマトサラダ



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
お肉に巻いてお楽しみください。

包み野菜盛り合せ……**オススメ** 600円
サニーレタス・チシャ・大葉・カイワレ・白髪ネギ・
ニンニクチップ（追加：各80円）

ニンニク揚げ…………… 350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

キャベツ…………… 280円
ビタミンU、C、カルシウム

たまねぎ…………… 280円
硫化アリルプロピオン

ししとう…………… 280円
ビタミン類、カクテン

ピーマン…………… 280円
ビタミン類、カクテン

とうもろこし…………… 350円
ビタミンE、B、亜鉛、鉄

ナンキン…………… 280円
ビタミンE

なすび…………… 280円

ナスニン、カリウム

しいたけ…………… 350円
ナスニン、カリウム

長いも…………… 300円
ムチン、ビタミンB、C



からだに美味しい。肉の旨さをさらに引き立てる

特選 石田屋こだわりの逸品

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

極

極上の旨みをご堪能ください

特選 シャトーブリアン 売切御免 5,800円
究極の希少部位。

特選 サーロイン 2,980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
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
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 2,200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 1,980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 2,200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 カルビ 1,980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 ハラミ 2,100円
横隔膜・縦隔膜の部分

特選 らむしん 1,880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 おまかせ三種盛り ... 4,280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

タン焼もの

特上 塩タン 売切御免 1,890円
根元の霜降りの部分を贅沢に使用。

特上 厚切りタン 売切御免 2,100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。

塩タン 1,100円
定番。

タン中厚切り(塩・タレ) オススメ 1,280円
タンの真ん中を厚切りカット。

タン先(タレ) 780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
味付ねぎを塩タンに巻いてお召し上がりください。



特上 塩タン



特上 厚切りタン

上焼もの

塩でお召し上がりたい方はお申し付けください。

上 ロース 1,790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
外バラの部分、旨みを実感。

上 ヘレ 1,680円
脂身の少ない部分を使用。

上 赤身肉 1,590円
脂身の少ない部分を使用。

上 ハラミ 売切御免 1,790円
希少部位です。

赤身 三種盛り 3,280円
塩、こしょう、わさび、しょうゆでお召し上がりください。



上 ロース



上 カルビ

鮮

鮮度へのこだわりこそがおいしい秘密です。

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 1,200円

主に肩ロースの部分を使用

カルビ 1,100円

アバラ肉ともいう

ハラミ 1,590円

横隔膜・縦隔膜の部分

壺カルビ 1,380円

タレにからめたお肉がつつほの中にどっさり

塩ツラミ **オススメ** 880円

ホホ肉の部分。塩でお召し上がりください。

豚トロ 780円

北海道産使用

あらびきウインナー 380円

パリッと美味しい!

辛壺カルビ 1,480円

癖になる旨辛ダレ

ホルモン

新鮮さバツグン神戸ホルモン

コテツ 680円

小腸の部分。脂がプルプル。

上テッチャン 780円

大腸の部分。食感が楽しめます。

上ミノ **オススメ** 980円

一番目の胃の部分。シコシコ感がバツグン

センマイ 680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 780円

四番目の胃の部分。プリコリの食感。



コテツ



タケノコ



上ミノ



上テッチャン

レバー 680円

肝臓の部分。ビタミン鉄分たっぷり。

ハート 680円

心臓の部分。臭みがなく美味しい。

タケノコ 680円

心臓のつけ根にある大動脈。

ホルモン盛り 980円

いろんな部位をたくさんお楽しみください。

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** 980円

塩テッチャン 800円

塩ミノ 1,000円

塩コテツ 700円

辛ホルモン

刺激がほしい方は是非!

辛コテツ 730円

辛テッチャン 830円

辛ミノ 1,000円

辛ホルモン盛り... 1,030円



塩ミノ



辛コテツ

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) ... 580円

海老 (二尾) 580円

いか下足 (150g) ... 480円

海鮮盛り 1,640円



海鮮盛り

ご飯

ふっくらご飯でおなかも気持ちも大満足。

締

気持ちよく「ごちそうさま」それが最高の褒め言葉

特製 石焼ビビンバ (わかめスープ付)
..... 880円 / (小) 750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)
..... 580円 / (小) 450円

ナムルがさっぱり定番ビビンバ。

キムチクッパ
..... 650円 / (小) 550円

激辛できます。

梅クッパ
..... 650円 / (小) 550円

梅の酸味でさっぱり。
15分程度お時間いただきます。

クッパ
..... 580円 / (小) 450円

締めの定番。

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** 780円

ひとくち冷麺 480円

梅冷麺 880円

ひとくち梅冷麺 580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。
15分程度お時間いただきます。

ス ー プ 牛骨・牛すじベース

たまごスープ 380円

ふんわりたまごが落ち着く。

ワカメスープ 380円

低カロリーなワカメが人気。

ワカたまスープ 480円

たっぷりワカメと、ふんわりたまご。

お茶漬け (梅干入り) 480円

ほっこり暖まりください。

おにぎり (2ヶ) 梅とおかか 380円

丁寧に一つ一つ作ります。

ごはん
..... (大) 280円 / (中) 200円 / (小) 180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

野菜スープ 680円

具だくさんで女性に人気! 15分程度お時間いただきます。

すじと豆腐の辛スープ **辛党にオススメ** 720円

追加で玉子入りも可能です。

特製テールスープ 980円

テールが柔らかい! 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

バニラチョコレート 380円

バニラストロベリー 380円

バニラブルーベリー 380円

ゆずシャーベット 350円

黒ごまアイス 350円

きな粉かけ

雪見バニラアイス **女性に人気**

チョコレート / ストロベリー / ブルーベリー
3種のソースからお選びください ... 各480円

杏仁豆腐 480円

手作りの大人気商品!

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14品) 9,500円(税込10,450円)

前菜三種盛／ローストビーフ／サラダ／特上塩タン／極厚切りタン
特選焼しゃぶ／特選サーロインと本日の特選神戸ビーフ二種／ホルモン盛
冷麺(小) または ビビンバ(小) ／デザート

特選贅沢コース

(計13品) 8,500円(税込9,350円)

前菜三種盛／ローストビーフ／サラダ／特上塩タン／特選焼しゃぶ
特選牛二種と本日の希少部位／ホルモン盛
冷麺(小) または ビビンバ(小) ／デザート

特上石田屋コース

(計13品) 7,000円(税込7,700円)

前菜二種盛／ローストビーフ／サラダ／塩タン／塩ミノ／特選焼しゃぶ
上ロース／上赤身／上カルビ／ホルモン盛
冷麺(小) または ビビンバ(小) ／デザート

おすすめコース

(計11品) 6,000円(税込6,600円)

前菜二種盛／ローストビーフ／サラダ／塩タン／ロース／上赤身
カルビ／ホルモン盛
冷麺(小) または ビビンバ(小) ／デザート

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



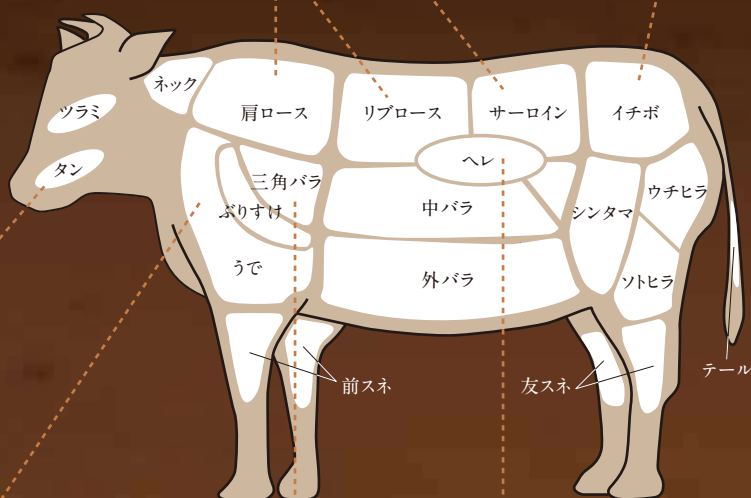
ミスジ
・特選ミスジ



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ていただくのが一番です。他のお肉もミディアムレアーがおすすめ。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、

あつさりと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。筋せんい細かく、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、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】



のじきく判（この刻印が本物の証）



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					