

神戸牛
Ishida
生田新道店

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	750円(税込825円)
	生ビール(小)	450円(税込495円)

酎ハイ <i>Chu-hi</i>	プレーン	各550円(税込605円)
	レモン	
	グレープフルーツ	

ハイボール <i>High ball</i>	角	750円(税込825円)
	メーカーズマーク	850円(税込935円)
	知多 / 宮城峡 / 余市	1,200円(税込1,320円)
	響 / 山崎 / 竹鶴 / 碧(Ao)	1,600円(税込1,760円)

ジン <i>Gin</i>	翠(SUI)	500円(税込550円)
	六(ROKU)	700円(税込770円)
	ソーダ割り	+100円(税込110円)

果実酒 <i>Fruit Alcohol</i>	○鶴梅 完熟 梅酒 ○鶴梅 柚子酒 ○永昌源 にごり杏露酒	
	ロック・水割り・湯割り 各600円 (税込660円)	ソーダ割り+100円 (税込110円)

日本酒 <i>Sake</i>	冷酒 黒龍 大吟醸 300ml	2,580円(税込2,838円)
	冷酒 黒龍 大吟醸 150ml	1,300円(税込1,430円)
	冷酒 瀬祭45純米大吟醸 180ml	1,680円(税込1,848円)
	冷酒 櫻正宗 純米吟醸 180ml	1,380円(税込1,518円)
	Bonds Well with Beef	
	燗酒 黒龍 逸品 1合	800円(税込880円)

ノンアルコール <i>non-alcoholic drink</i>	ノンアルコール ビール	450円(税込495円)
	ノンアルコール スパークリング	700円(税込770円)

ソフトドリンク <i>Soft drink</i>	烏龍茶	各450円(税込495円)
	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	

黒烏龍茶	各500円(税込550円)
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 (税込770円)
	佐藤 (鹿児島)	700円 (税込770円)
	兼八 (大分)	800円 (税込880円)
	→ ウーロン・ソーダ割り +100円 (税込110円)	

焼酎 (芋) <i>Sho-chu imo</i>	崑六 (宮崎)	700円 (税込770円)
	芋麴芋 (鹿児島)	700円 (税込770円)
	佐藤 / 黒 (鹿児島)	800円 (税込880円)
	魔王 (鹿児島)	1,000円 (税込1,100円)
→ ウーロン・ソーダ割り +100円 (税込110円)		

ウイスキー & バーボン <i>Whiskey and a bourbon</i>	ウイスキー	
	角	650円 (税込715円)
	知多 / 宮城峡 / 余市	1,100円 (税込1,210円)
	響 / 山崎 / 竹鶴 / 碧 (Ao)	1,500円 (税込1,650円)
	バーボン	
	メーカーズマーク	750円 (税込825円)

→ ソーダ割り +100円 (税込110円)

*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 (白)	800円 (税込880円)
	グラスワイン (赤)	800円 (税込880円) / 1,200円 (税込1,320円)
	スパークリングワイン	800円 (税込880円)

*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。

Dinner menu

神戸牛 デイナーメニュー



特選

A5



特選 神戸牛コース

A5神戸牛の最上級を厳選

ロース 110g 16,800円 (税込18,480円)

ロース 130g 18,900円 (税込20,790円)

ロース 150g 21,000円 (税込23,100円)

数量限定 ヒレ 90g 19,950円 (税込21,945円)

数量限定 ヒレ 110g 22,575円 (税込24,832円)

数量限定 ヒレ 130g 25,200円 (税込27,720円)

前菜 / 彩サラダ

特選 神戸牛ロース or ヒレ

季節の焼野菜 / 本日のスープ

パン or ライス (香の物・赤だし付)

+500円 (税込550円) 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



※写真はイメージです

コース用追加メニュー

フォアグラ	+ 2,100円 (2,310円)	本日の魚	+ 1,500円 (1,650円)
帆立貝柱	+ 1,800円 (1,980円)	足赤海老(小)	+ 2,400円 (2,640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

モモ 110g 9,980円 (税込10,978円)

モモ 130g 11,240円 (税込12,364円)

ロース 110g 14,600円 (税込16,060円)

ロース 130g 16,280円 (税込17,908円)

ロース 150g 17,960円 (税込19,756円)

数量限定 ヒレ 90g 16,800円 (税込18,480円)

数量限定 ヒレ 110g 18,900円 (税込20,790円)

数量限定 ヒレ 130g 21,000円 (税込23,100円)

売り切れの場合はご了承ください

前菜 / 彩サラダ

神戸牛 モモ or ロース or ヒレ

季節の焼野菜 / 本日のスープ

パン or ライス (香の物・赤だし付)

+500円 (税込550円) 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



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	+ 2,100円 (2,310円)	本日の魚	+ 1,500円 (1,650円)
帆立貝柱	+ 1,800円 (1,980円)	足赤海老(小)	+ 2,400円 (2,640円)

※単品メニューより少量でご用意しております。

Dinner menu

ディナーメニュー

A5 石田屋厳選和牛コース

※石田屋厳選和牛とは
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



赤身 ※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石田屋厳選和牛を使用した当店お勧めコース。A5ランクを使用。

赤身 110g 6,820円(税込7,502円)

赤身 130g 7,560円(税込8,316円)

ロース 130g 9,980円(税込10,978円)

ロース 150g 11,030円(税込12,133円)

ヒレ 110g 12,100円(税込13,310円)

ヒレ 130g 13,650円(税込15,015円)

特選ヒレ 110g 15,250円(税込16,775円)

特選ヒレ 130g 17,220円(税込18,942円)

前菜 / 彩サラダ / 赤身 or ロース or ヒレ

季節の焼野菜 / 本日のスープ

パン or ライス(香の物・赤だし付)

+500円(税込550円)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	+ 2,100円 (2,310円)	本日の魚	+ 1,500円 (1,650円)
帆立貝柱	+ 1,800円 (1,980円)	足赤海老(小)	+ 2,400円 (2,640円)

※単品メニューより少量でご用意しております。

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

※掲載写真はイメージです。

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) 11,100円
(税込12,210円)

特選 神戸牛ロース(130g) 14,430円
(税込15,873円)

特選 神戸牛ロース(150g) 16,550円
(税込18,315円)

特選 神戸牛ヒレ(100g) 14,200円
(税込15,620円)

特選 神戸牛ヒレ(130g) 18,460円
(税込20,306円)

特選 神戸牛ヒレ(150g) 21,300円
(税込23,430円)

神戸牛 A5 (BMS値8・9) ランク

神戸牛ロース(100g) 8,400円
(税込9,240円)

神戸牛ロース(130g) 10,920円
(税込12,012円)

神戸牛ロース(150g) 12,600円
(税込13,860円)

神戸牛ヒレ(100g) 11,100円
(税込12,210円)

神戸牛ヒレ(130g) 14,430円
(税込15,873円)

神戸牛ヒレ(150g) 16,650円
(税込18,315円)

神戸牛モモ(100g) 6,300円
(税込6,930円)

神戸牛モモ(130g) 8,190円
(税込9,009円)

神戸牛モモ(150g) 9,450円
(税込10,395円)

石田屋厳選和牛 単品メニュー

石田屋厳選和牛

石田屋厳選牛ロース(100g) 5,250円
(税込5,775円)

石田屋厳選牛ロース(130g) 6,825円
(税込7,507円)

石田屋厳選牛ロース(150g) 7,875円
(税込8,662円)

石田屋厳選牛ヒレ(100g) 7,900円
(税込8,690円)

石田屋厳選牛ヒレ(130g) 10,270円
(税込11,297円)

石田屋厳選牛ヒレ(150g) 11,850円
(税込13,035円)

石田屋厳選牛赤身(100g) 3,700円
(税込4,070円)

石田屋厳選牛赤身(130g) 4,810円
(税込5,291円)

石田屋厳選牛赤身(150g) 5,550円
(税込6,105円)



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	2,500円(税込2,750円)
前菜盛り合わせ(3種)	2,200円(税込2,420円)
フォアグラステーキ	3,500円(税込3,850円)
神戸石田屋特製ハンバーグ(220g)	3,600円(税込3,960円)
季節の焼き野菜	1,000円(税込1,100円)
オリジナル彩サラダ	880円(税込968円)
オリジナル彩サラダ(小)	550円(税込605円)
赤出汁	420円(税込462円)
ガーリックライス(香の物付)	800円(税込880円)
御飯(香の物付)	450円(税込495円)
パン	380円(税込418円)
シャーベット	450円(税込495円)
デザート盛合わせ	840円(税込924円)



海鮮メニュー *Seafood menu*

近海産 活鮑(アワビ)	11,000円(税込12,100円) ~
ホタテ貝柱	2,500円(税込2,750円)
活メ海老(足赤エビ)(大)	3,500円(税込3,850円) ~
季節の魚(鯛、スズキ他)	2,800円(税込3,080円)



神戸牛 生田 
生田新道店

Certified Kobe Beef

Carefully selected from three contracted cattle ranches

In order so that our guests can enjoy the finest quality wagyu,
we provide carefully selected high quality Kobe beef.

Enjoy luxuriously tender melt-in-your-mouth Kobe beef and its elegant taste of umami. We invite you to give it a try.

DRINK MENU

★ excluding tax ★ Prices in parentheses include tax.
Please refrain from bringing outside food or drinks into the restaurant.

Beer ビール	Draft Beer (M) 生ビール	¥750(825yen)
	Draft Beer (S) 生ビール(小)	¥450(495yen)

Chu-hi 酎ハイ	○Plane プレーン	○Lemon レモン	○Grapefruit グレープフルーツ	¥550each (605yen)
----------------------	----------------	---------------	-------------------------	-------------------

High ball ハイボール	Kaku 角	¥750(825yen)
	Maker's Mark メーカーズマーク	¥850(935yen)
	○Chita 知多	¥1,200(1,320yen)
	○Miyagikyo 宮城峡	
	○Yoichi 余市	
	○Hibiki 響	¥1,600(1,760yen)
	○Yamazaki 山崎	
	○Taketsuru 竹鶴	
	○Ao 碧	

Gin ジン	SUI 翠	¥500(550yen)
	ROKU 六	¥700(770yen)
	with soda ソーダ割り	+¥100(110yen)

Fruit Alcohol 果実酒	○Plum 鶴梅 完熟 梅酒	○Japanese Lemon 鶴梅 柚子酒	○Apricot 永昌源 にごり 杏露酒	¥600each(660yen)
	with ice water or hot water ロック・水割り・湯割り			
	with soda ソーダ割り			¥700each(770yen)

Sake 日本酒	Kokuryu, Dai Ginjo 300ml(cold)	¥2,580(2,838yen)
	Kokuryu, Dai Ginjo 150ml(cold)	¥1,300(1,430yen)
	Dassai45, Junmai Dai Ginjo 180ml(cold)	¥1,680(1,848yen)
	Sakuramasamune Junmai Ginjo 180ml(cold)	
	Bonds Well with Beef	¥1,380(1,518yen)
	Kokuryu, Ippin 180ml(warm)	¥800(880yen)

Non-alcoholic drink ノンアルコールドリンク	Alcohol Free Beer ノンアルコールビール	¥450(495yen)
	Alcohol-Free sparkling wine ノンアルコールスパークリングワイン	¥700(770yen)

Soft drink ソフトドリンク	○Oolong Tea 烏龍茶	○Orange Juice オレンジジュース	¥450each(495yen)
	○Apple Juice アップルジュース	○Grape Fruit Juice グレープフルーツジュース	
	○Coka Cola コーラ	○Ginger ale ジンジャーエール	

○Black Oolong Tea 黒烏龍茶	¥500each(550yen)
○Perrier(Sparkling water) ペリエ	

DRINK MENU

★ excluding tax ★ Prices in parentheses include tax.
Please refrain from bringing outside food or drinks into the restaurant.

Sho-chu Mugi

麦焼酎

with ice ロック

¥700 (770yen)

with ice water or hot water

¥700 (770yen)

with soda ソーダ割り

¥800 (880yen)

水割り または お湯割り

Sho-chu imo

芋焼酎

with ice ロック

¥700 (770yen)

with ice water or hot water

¥700 (770yen)

with soda ソーダ割り

¥800 (880yen)

水割り または お湯割り

Whiskey & Bourbon

ウイスキー&バーボン

Whiskey Kaku ウイスキー 角

¥650 (715yen)

Whiskey Chita ウイスキー 知多

¥1,100 (1,210yen)

Whiskey Miyagikyo ウイスキー 宮城峡

¥1,100 (1,210yen)

Whiskey Yoichi ウイスキー 余市

¥1,100 (1,210yen)

Whiskey Hibiki ウイスキー 響

¥1,500 (1,650yen)

Whiskey Yamazaki ウイスキー 山崎

¥1,500 (1,650yen)

Whiskey Taketsuru ウイスキー 竹鶴

¥1,500 (1,650yen)

Whiskey Ao ウイスキー 碧

¥1,500 (1,650yen)

Bourbon Maker's Mark
バーボン メーカーズマーク

¥750 (825yen)

with soda

+¥100 (110yen)

ソーダ割り

House Wines

ワイン

White(served by glass)

グラスワイン(白)

¥800~
(880yen)

Red(served by glass)

グラスワイン(赤)

¥800~
(880yen)

¥1,200~
(1,320yen)

Sparkling Wine

スパークリングワイン

¥800~
(880yen)



Dinner menu

★ excluding tax ★ Prices in parentheses include tax.
Please refrain from bringing outside food or drinks into the restaurant.



SPECIALY SELECTED KOBE BEEF

KOBE BEEF A5 Ranked (BMS 8~12)

Sirloin 110g	¥16,800 (18,480yen)	ロース
Sirloin 130g	¥18,900 (20,790yen)	ロース
Sirloin 150g	¥21,000 (23,100yen)	ロース
Limited amount Tenderloin 90g	¥19,950 (21,945yen)	ヒレ
Limited amount Tenderloin 110g	¥22,575 (24,832yen)	ヒレ
Limited amount Tenderloin 130g	¥25,200 (27,720yen)	ヒレ



※Image

Additional menu for course

Foie gras フォアグラ	+¥2,100 (¥2,310)	Today's Fish 本日の魚	+¥1,500 (¥1,650)
Scallop 帆立貝柱	+¥1,800 (¥1,980)	Shrimp 足赤海老(小)	+¥2,400 (¥2,640)

※Smaller quantity than single menu items.

- Today's Appetizer ※ Additional menu (Please choose from the list below) 前菜
- Tossed Green Salad 彩サラダ ○ Selected Kobe Beef Sirloin or Tenderloin 神戸牛 モモ or ロース or ヒレ ○ Teppanyaki Vegetables 焼野菜
- Today's Soup スープ ○ Steamed Rice ※Teppan Fried Garlic Rice is + ¥550 ライス +550円でガーリックライスへ変更可 ○ Dessert ミニデザート ○ Coffee or English Tea コーヒー or 紅茶



KOBE BEEF

Round 110g	¥9,980 (10,978yen)	モモ
Round 130g	¥11,240 (12,364yen)	モモ
Sirloin 110g	¥14,600 (16,060yen)	ロース
Sirloin 130g	¥16,280 (17,908yen)	ロース
Sirloin 150g	¥17,960 (19,756yen)	ロース
Limited amount Tenderloin 90g	¥16,800 (18,480yen)	ヒレ
Limited amount Tenderloin 110g	¥18,900 (20,790yen)	ヒレ
Limited amount Tenderloin 130g	¥21,000 (23,100yen)	ヒレ



Sirloin

※Image



Tenderloin

※Image

Additional menu for course

Foie gras フォアグラ	+¥2,100 (¥2,310)	Today's Fish 本日の魚	+¥1,500 (¥1,650)
Scallop 帆立貝柱	+¥1,800 (¥1,980)	Shrimp 足赤海老(小)	+¥2,400 (¥2,640)

※Smaller quantity than single menu items.

- Today's Appetizer 前菜
- ※ Additional menu (Please choose from the list below)
- Tossed Green Salad 彩サラダ
- Kobe Beef Round or Sirloin or Tenderloin 神戸牛 モモ or ロース or ヒレ
- Teppanyaki Vegetables 焼野菜 ○ Today's Soup スープ
- Steamed Rice ※Teppan Fried Garlic Rice is + ¥550 ライス
- Dessert ミニデザート
- Coffee or English Tea コーヒー or 紅茶

Dinner menu

A5 WAGYU ISHIDAYA SPECIALLY SELECTED BEEF COURSE

★ excluding tax ★ Prices in parentheses include tax.
Please refrain from bringing outside food or drinks into the restaurant.

JAPANESE BLACK BEEF



Sirloin

※image



Tenderloin

※image



Lean meat

※image

Lean meat 110g	¥6,820 (7,502yen)	赤身
-------------------	-------------------	----

Lean meat 130g	¥7,560 (8,316yen)	赤身
-------------------	-------------------	----

Sirloin 130g	¥9,980 (10,978yen)	ロース
-----------------	--------------------	-----

Sirloin 150g	¥11,030 (12,133yen)	ロース
-----------------	---------------------	-----

Tenderloin 110g	¥12,100 (13,310yen)	ヒレ
--------------------	---------------------	----

Tenderloin 130g	¥13,650 (15,015yen)	ヒレ
--------------------	---------------------	----

Limited amount

- Today's Appetizer 前菜
- ※ Additional menu (Please choose from the list below)
- Tossed Green Salad 彩サラダ
- Ishidaya Special Selected Beef 和牛 赤身 or ロース or ヒレ
Lean meat or Sirloin or Tenderloin
- Teppanyaki Vegetables 焼野菜 ○ Today's Soup スープ
- Steamed Rice ※Teppan Fried Garlic Rice is + ¥550 ライス
- Dessert ミニデザート ○ Coffee or English Tea コーヒー or 紅茶

Additional menu for course			
Foie gras フォアグラ	+¥2,100 (¥2,310)	Today's Fish 本日の魚	+¥1,500 (¥1,650)
Scallop 帆立貝柱	+¥1,800 (¥1,980)	Shrimp 足赤海老(小)	+¥2,400 (¥2,640)

※Smaller quantity than single menu items.

Be sure to order the additional menu



Scallop



Foie gras



Today's Fish



Shrimp

A LA CARTE



★ excluding tax ★ Prices in parentheses include tax.
Please refrain from bringing outside food or drinks into the restaurant.

Selected Kobe Beef A5 Ranked (BMS 10~12)

Selected Kobe Beef Sirloin (100g) ¥11,100
特選 神戸牛ロース (12,210yen)

Selected Kobe Beef Tenderloin (100g) ¥14,200
特選 神戸牛ヒレ (15,620yen)

Selected Kobe Beef Sirloin (130g) ¥14,430
特選 神戸牛ロース (15,873yen)

Selected Kobe Beef Tenderloin (130g) ¥18,460
特選 神戸牛ヒレ (20,306yen)

Selected Kobe Beef Sirloin (150g) ¥16,650
特選 神戸牛ロース (18,315yen)

Selected Kobe Beef Tenderloin (150g) ¥21,300
特選 神戸牛ヒレ (23,430yen)

Kobe Beef A5 Ranked (BMS 8 or 9)

Kobe Beef Sirloin (100g) ¥8,400
神戸牛ロース (9,240yen)

Kobe Beef Tenderloin (100g) ¥11,100
神戸牛ヒレ (12,210yen)

Kobe Beef Sirloin (130g) ¥10,920
神戸牛ロース (12,012yen)

Kobe Beef Tenderloin (130g) ¥14,430
神戸牛ヒレ (15,873yen)

Kobe Beef Sirloin (150g) ¥12,600
神戸牛ロース (13,860yen)

Kobe Beef Tenderloin (150g) ¥16,650
神戸牛ヒレ (18,315yen)

Kobe Beef Round (100g) ¥6,300
神戸牛モモ (6,930yen)

Kobe Beef Round (130g) ¥8,190
神戸牛モモ (9,009yen)

Kobe Beef Round (150g) ¥9,450
神戸牛モモ (10,395yen)

Ishidaya Specially selected beef

Selected Beef Sirloin (100g) ¥5,250
石田屋厳選牛ロース (5,775yen)

Selected Beef Sirloin (130g) ¥6,825
石田屋厳選牛ロース (7,507yen)

Selected Beef Sirloin (150g) ¥7,875
石田屋厳選牛ロース (8,662yen)

Selected Beef Tenderloin (100g) ¥7,900
石田屋厳選牛ヒレ (8,690yen)

Selected Beef Tenderloin (130g) ¥10,270
石田屋厳選牛ヒレ (11,297yen)

Selected Beef Tenderloin (150g) ¥11,850
石田屋厳選牛ヒレ (13,035yen)

Selected Beef Lean meat (100g) ¥3,700
石田屋厳選牛赤身 (4,070yen)

Selected Beef Lean meat (130g) ¥4,810
石田屋厳選牛赤身 (5,291yen)

Selected Beef Lean meat (150g) ¥5,550
石田屋厳選牛赤身 (6,105yen)



※Image

A LA CARTE

★ excluding tax ★ Prices in parentheses include tax.
Please refrain from bringing outside food or drinks into the restaurant.

Single article menu 単品メニュー

Selected Wagyu Roast Beef 特選和牛ローストビーフ	¥2,500 (2,750yen)
Assorted Appetizer 前菜盛り合わせ(3種)	¥2,200 (2,420yen)
Foie Gras Steak フォアグラステーキ	¥3,500 (3,850yen)
Ishida's Special Hamburg Steak (220g) 神戸石田屋特製 ハンバーグ	¥3,600 (3,960yen)
Teppanyaki Vegetables 季節の焼き野菜	¥1,000 (1,100yen)
Salad Ishida オリジナル彩サラダ	¥880 (968yen)
Salad Ishida (S) オリジナル彩サラダ(小)	¥550 (605yen)
Miso Soup 赤出汁	¥420 (462yen)
Teppan Fried Garlic Rice with Pickled Vegetables ガーリックライス(香の物付)	¥800 (880yen)
Steamed Rice with Pickled Vegetables ライス (香の物付)	¥450 (495yen)
Bread パン	¥380 (418yen)
Sherbet シャーベット	¥450 (495yen)
Assorted dessert デザート盛り合わせ	¥840 (924yen)



※Image

Seafood menu

Fresh Abalone 近海産 活鮑(アワビ)	¥11,000~ (12,100yen~)
Scallop (cooked with soy sauce and butter) ホタテ貝柱	¥2,500 (2,750yen)
Prawn 活大海老(足赤エビ)(大)	¥3,500~ (3,850yen~)
Fish 季節の魚 (鯛、スズキ他)	¥2,800 (3,080yen)



※Image

神戸牛
Ishida
生田新道店

神戸牛認證

從三家契約牧場中嚴格挑選

為了讓顧客品嚐到美味，我們堅持使用神戸牛肉
您可以享受常溫下融化似的肉質和清淡優雅的鮮味。請務必嚐嚐！

飲品菜單

★ 未稅價格 ★ 括號內為含稅價格 ★ 請勿攜帶外食或飲料進入本店。

啤酒

ビール

生啤酒 生ビール

750日圓(825日圓)

生啤酒(小) 生ビール(小)

450日圓(495日圓)

燒酒雞尾酒

酎ハイ

原味 フレーン

檸檬 レモン

葡萄柚 グレープフルーツ

各550日圓(605日圓)

高球雞尾酒

ハイボール

角

750日圓(825日圓)

美格波本

850日圓(935日圓)

知多 / 宮城峽 / 余市

1,200日圓(1,320日圓)

響 / 山崎 / 竹鶴 / 碧

1,600日圓(1,760日圓)

琴酒

ジン

翠

500日圓(550日圓)

六

700日圓(770日圓)

加蘇打水

+100日圓(110日圓)

果酒

果実酒

○鶴梅 熟透 梅酒 ○鶴梅 柚子酒

○永昌源 濁杏露酒

加冰塊、加水、加熱水

各600日圓(660日圓)

加蘇打水

各700日圓(770日圓)

日本酒

冷酒 黑龍 大吟釀 300ml

2,580日圓(2,838日圓)

冷酒 黑龍 大吟釀 150ml

1,300日圓(1,430日圓)

冷酒 獺祭 45 純米大吟釀 180ml

1,680日圓(1,848日圓)

冷酒 櫻正宗 純米吟釀 180ml

1,380日圓(1,518日圓)

Bonds Well with Beef

熱酒 黑龍 逸品 1合

800日圓(880日圓)

無酒精飲料

ノンアルコールドリンク

無酒精啤酒

450日圓(495日圓)

無酒精氣泡葡萄酒

700日圓(770日圓)

軟飲料

ソフトドリンク

烏龍茶

橘子汁 オレンジジュース

蘋果汁 アップルジュース

葡萄柚汁 グレープフルーツジュース

可樂 コーラ

薑汁汽水 ジンジャーエール

各450日圓(495日圓)

黑烏龍茶

沛綠雅(法國氣泡礦泉水) ペリエ

各500日圓(550日圓)

飲品菜單

★ 未稅價格 ★ 括號內為含稅價格 ★ 請勿攜帶外食或飲料進入本店。

燒酒(麥)

麦焼酎

中々(宮崎縣)	中々(宮崎)	700日圓(770日圓)
佐藤(鹿兒島縣)	佐藤(鹿兒島)	700日圓(770日圓)
兼八(大分縣)	兼八(大分)	800日圓(880日圓)

→ 加烏龍茶、加蘇打水 +100日圓(110日圓)
ウーロン・ソーダ割り

燒酒(芋)

芋焼酎

崑六(宮崎縣)	崑六(宮崎)	700日圓(770日圓)
芋麴芋(鹿兒島縣)	芋麴芋(鹿兒島)	700日圓(770日圓)
佐藤/黑(鹿兒島縣)	佐藤/黑(鹿兒島)	800日圓(880日圓)
魔王(鹿兒島縣)	魔王(鹿兒島)	1,000日圓(1,100日圓)

→ 加烏龍茶、加蘇打水 +100日圓(含稅110日圓)
ウーロン・ソーダ割り

威士忌&波本

ウイスキー&バーボン

威士忌 角	ウイスキー	650日圓(660日圓)
威士忌 知多/宮城峽/余市	ウイスキー	1,100日圓(1,210日圓)
響/山崎/竹鶴/碧		1,500日圓(1,650日圓)
波本 美格波本	バーボン メーカーズマーク	750日圓(825日圓)

→ 加蘇打水 +100日圓(110日圓)
ソーダ割り

*關於各品牌,請詢問工作人員

葡萄酒

ワイン

杯裝葡萄酒(白)	グラスワイン(白)	800日圓(880日圓)
杯裝葡萄酒(紅)	グラスワイン(赤)	800日圓(880日圓) / 1,200日圓(1,320日圓)
氣泡葡萄酒	スパークリングワイン	800日圓(880日圓)

*另外備有葡萄酒酒單。如果您有需要,請告訴工作人員

*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。

神戶牛肉 晚餐菜單



★ 未稅價格 ★ 括號內為含稅價格 ★ 請勿攜帶外食或飲料進入本店。

特選



特選神戶牛肉套餐

※ 嚴格挑選神戶牛肉中最高等級的A5 (BMS值8~12)

	沙朗 110g	16,800日圓 (18,480日圓)	ロース
	沙朗 130g	18,900日圓 (20,790日圓)	ロース
	沙朗 150g	21,000日圓 (23,100日圓)	ロース
數量有限	菲力 90g	19,950日圓 (21,945日圓)	ヒレ
數量有限	菲力 110g	22,575日圓 (24,832日圓)	ヒレ
數量有限	菲力 130g	25,200日圓 (27,720日圓)	ヒレ



* 登載的圖片僅供參考

前菜 / 彩色沙拉 前菜 / 彩サラダ

特選 神戶牛 沙朗 或 菲力 神戸牛 モモ or ロース or ヒレ

烤時蔬 / 今日湯品 焼野菜 / スープ
麵包或米飯 (附醬菜、赤味噌湯) バン or ライス (香の物・赤だし付) + 税込550円でカーリックライスへの変更を承ります

+500日圓 (含稅550日圓) 可以變更為蒜頭飯

迷你甜點 / 咖啡或紅茶 ミニデザート / コーヒー or 紅茶

套餐用追加菜單

鵝肝 フォアグラ	+2,100日圓 (2,310日圓)	今天的魚 本日の魚	+1,500日圓 (1,650日圓)
帆立貝柱 帆立貝柱	+1,800日圓 (1,980日圓)	足赤蝦 (小) 足赤海老 (小)	+2,400日圓 (2,640日圓)

※ 提供比單品菜單少的量

神戸牛肉套餐

神戸石田屋嚴選の神戸牛肉

	後腿肉 110g	9,980日圓 (10,978日圓)	モモ
	後腿肉 130g	11,240日圓 (12,364日圓)	モモ
	沙朗 110g	14,600日圓 (16,060日圓)	ロース
	沙朗 130g	16,280日圓 (17,908日圓)	ロース
	沙朗 150g	17,960日圓 (19,756日圓)	ロース
數量有限	菲力 90g	16,800日圓 (18,480日圓)	ヒレ
數量有限	菲力 110g	18,900日圓 (20,790日圓)	ヒレ
數量有限	菲力 130g	21,000日圓 (23,100日圓)	ヒレ



沙朗

* 登載的圖片僅供參考



菲力

* 登載的圖片僅供參考

前菜 / 彩色沙拉 前菜 / 彩サラダ

神戸牛 後腿肉 或 沙朗 或 菲力 神戸牛 モモ or ロース or ヒレ

烤時蔬 / 今日湯品 焼野菜 / スープ
麵包或米飯 (附醬菜、赤味噌湯) バン or ライス (香の物・赤だし付) + 税込550円でカーリックライスへの変更を承ります

+500日圓 (含稅550日圓) 可以變更為蒜頭飯

迷你甜點 / 咖啡或紅茶 ミニデザート / コーヒー or 紅茶

套餐用追加菜單

鵝肝 フォアグラ	+2,100日圓 (2,310日圓)	今天的魚 本日の魚	+1,500日圓 (1,650日圓)
帆立貝柱 帆立貝柱	+1,800日圓 (1,980日圓)	足赤蝦 (小) 足赤海老 (小)	+2,400日圓 (2,640日圓)

※ 提供比單品菜單少的量

晚餐菜單

★ 未稅價格 ★ 括號內為含稅價格 ★ 請勿攜帶外食或飲料進入本店。

A5石田屋嚴選牛肉套餐

A5石田屋嚴選牛コース

* 石田屋嚴選牛是指

本店推薦的套餐主要使用繼承了神戶牛原身之但馬牛血統的兵庫縣黑毛和牛



沙朗

* 登載的圖片僅供參考



菲力

* 登載的圖片僅供參考



瘦肉

* 登載的圖片僅供參考

※ 本店推薦的套餐主要使用繼承了神戶牛原身之但馬牛血統的黑毛和牛。使用A5等級

瘦肉 110g 6,820日圓 (7,502日圓) 赤身

瘦肉 130g 7,560日圓 (8,316日圓) 赤身

沙朗 130g 9,980日圓 (10,978日圓) ロース

沙朗 150g 11,030日圓 (12,133日圓) ロース

菲力 110g 12,100日圓 (13,310日圓) ヒレ

菲力 130g 13,650日圓 (15,015日圓) ヒレ

售罄時敬請見諒

前菜 / 彩色沙拉 / 瘦肉 或 沙朗 或 菲力 和牛 赤身 or ロース

烤時蔬 / 今日湯品 焼野菜 / スープ

麵包或米飯 (附醬菜、赤味噌湯) パン or ライス (香の物・赤だし付)

+500日圓 (550日圓) 可以變更為蒜頭飯

+500円
(税込550円)で
ガーリックライスへの
変更を承ります

迷你甜點 / 咖啡或紅茶 ミニデザート / コーヒー or 紅茶

套餐用追加菜單

鵝肝 フォアグラ	+2,100日圓 (2,310日圓)	今天的魚 本日の魚	+1,500日圓 (1,650日圓)
帆立貝柱 帆立貝柱	+1,800日圓 (1,980日圓)	足赤蝦 (小) 足赤海老(小)	+2,400日圓 (2,640日圓)

※ 提供比單品菜單少的量

也請一起點追加菜餚



帆立貝柱



鵝肝



今天的魚



足赤蝦

單品菜單



★ 未稅價格 ★ 括號內為含稅價格 ★ 請勿攜帶外食或飲料進入本店。

神戸石田屋 神戸牛肉 單品菜單

特選 神戸牛肉A5 (BMS值10、11、12) 等級

特選 神戸牛沙朗(100g)
特選 神戸牛ロース

11,100日圓
(12,210日圓)

特選 神戸牛沙朗(130g)
特選 神戸牛ロース

14,430日圓
(15,873日圓)

特選 神戸牛沙朗(150g)
特選 神戸牛ロース

16,650日圓
(18,315日圓)

特選 神戸牛菲力(100g)
特選 神戸牛ヒレ

14,200日圓
(15,620日圓)

特選 神戸牛菲力(130g)
特選 神戸牛ヒレ

18,460日圓
(20,306日圓)

特選 神戸牛菲力(150g)
特選 神戸牛ヒレ

21,300日圓
(23,430日圓)

神戸牛肉A5 (BMS值8.9) 等級

神戸牛沙朗(100g)
神戸牛ロース

8,400日圓
(9,240日圓)

神戸牛沙朗(130g)
神戸牛ロース

10,920日圓
(12,012日圓)

神戸牛沙朗(150g)
神戸牛ロース

12,600日圓
(13,860日圓)

神戸牛菲力(100g)
神戸牛ヒレ

11,100日圓
(12,210日圓)

神戸牛菲力(130g)
神戸牛ヒレ

14,430日圓
(15,873日圓)

神戸牛菲力(150g)
神戸牛ヒレ

16,650日圓
(18,315日圓)

神戸牛後腿肉(100g)
神戸牛モモ

6,300日圓
(6,930日圓)

神戸牛後腿肉(130g)
神戸牛モモ

8,190日圓
(9,009日圓)

神戸牛後腿肉(150g)
神戸牛モモ

9,450日圓
(10,395日圓)

石田屋嚴選牛肉 單品菜單

石田屋嚴選牛肉

石田屋嚴選牛沙朗(100g)
石田屋嚴選牛ロース

5,250日圓
(5,775日圓)

石田屋嚴選牛沙朗(130g)
石田屋嚴選牛ロース

6,825日圓
(7,507日圓)

石田屋嚴選牛沙朗(150g)
石田屋嚴選牛ロース

7,875日圓
(8,662日圓)

石田屋嚴選牛菲力(100g)
石田屋嚴選牛ヒレ

7,900日圓
(8,690日圓)

石田屋嚴選牛菲力(130g)
石田屋嚴選牛ヒレ

10,270日圓
(11,297日圓)

石田屋嚴選牛菲力(150g)
石田屋嚴選牛ヒレ

11,850日圓
(13,035日圓)

石田屋嚴選牛瘦肉(100g)
石田屋嚴選牛赤身

3,700日圓
(4,070日圓)

石田屋嚴選牛瘦肉(130g)
石田屋嚴選牛赤身

4,810日圓
(5,291日圓)

石田屋嚴選牛瘦肉(150g)
石田屋嚴選牛赤身

5,550日圓
(6,105日圓)



單點菜單

★ 未稅價格 ★ 括號內為含稅價格 ★ 請勿攜帶外食或飲料進入本店。

單品菜單 單品メニュー

特選和牛烤牛肉 <small>特選和牛ローストビーフ</small>	2,500 日圓 (2,750 日圓)
前菜拼盤(3種) <small>前菜盛り合わせ(3種)</small>	2,200 日圓 (2,420 日圓)
鵝肝排 <small>フォアグラスステーキ</small>	3,500 日圓 (3,850 日圓)
神戸石田屋特製 漢堡排(220g) <small>神戸石田屋特製 ハンバーグ</small>	3,600 日圓 (3,960 日圓)
烤時蔬 <small>季節の焼き野菜</small>	1,000 日圓 (1,100 日圓)
原創彩色沙拉 <small>オリジナル彩サラダ</small>	880 日圓 (968 日圓)
原創彩色沙拉(小) <small>オリジナル彩サラダ(小)</small>	550 日圓 (605 日圓)
赤味噌湯 <small>赤出汁</small>	420 日圓 (462 日圓)
蒜頭飯(附醬菜) <small>ガーリックライス (香の物付)</small>	800 日圓 (880 日圓)
米飯(附醬菜) <small>御飯 (香の物付)</small>	450 日圓 (495 日圓)
麵包 <small>パン</small>	380 日圓 (418 日圓)
冰凍果子露 <small>シャーベット</small>	450 日圓 (495 日圓)
甜點拼盤 <small>デザート盛り合わせ</small>	840 日圓 (924 日圓)



海鮮菜單 海鮮メニュー

近海產 活鮑魚 <small>近海產 活鮑(アワビ)</small>	11,000 日圓 (12,100 日圓) ~
帆立貝柱 <small>ホタテ貝柱</small>	2,500 日圓 (2,750 日圓)
活蝦(足赤蝦)(大) <small>活メ海老(足赤エビ)(大)</small>	3,500 日圓 (3,850 日圓) ~
時令魚(鯛魚、鱸魚等) <small>季節の魚 (鯛、スズキ他)</small>	2,800 日圓 (3,080 日圓)



神戸牛 生田 
生田新道店

고베규 인증

3곳의 계약 목장에서 엄선

고객이 맛있게 드실 수 있도록 고베규를 엄선하여
상온의 녹는 듯한 육질과 담백하고 고급스러운 맛을 즐기실 수 있습니다.
꼭 드셔보세요.

드링크 메뉴

ドリンクメニュー

★ 세금 별도 ★ 괄호 안은 세금 포함 가격입니다
음식점 내에 외부 음식이나 음료 반입을 삼가주시기 바랍니다.

맥주 <small>ビール</small>	생맥주 <small>生ビール</small>	750 엔(825엔)
	생맥주(소) <small>生ビール(小)</small>	450 엔(495엔)

츄하이 <small>酎ハイ</small>	플레인 / 레몬 / 그레이프프루트 <small>プレーン / レモン / グレープフルーツ</small>	각 550 엔(605엔)
---------------------------	--	---------------

하이볼 <small>ハイボール</small>	각 <small>角</small>	750 엔(825엔)
	메이커스 마크 <small>メーカーズマーク</small>	850 엔(935엔)
	치타 / 미야기쿄 / 요이치 <small>知多 / 宮城峡 / 余市</small>	1,200 엔(1,320엔)
	히비키 / 야마자키 / 다케쓰루 / 아오 <small>響 / 山崎 / 竹鶴 / 碧</small>	1,600 엔(1,760엔)

진 <small>ジン</small>	스이 <small>翠</small>	500 엔(550엔)
	로쿠 <small>六</small>	700 엔(770엔)
	탄산수 희석 <small>ソーダ割り</small>	+100 엔(110엔)

과실주 <small>果実酒</small>	○ 츠루우메 완숙 매실주 <small>鶴梅 完熟 梅酒</small>	
	○ 츠루우메 유자주 <small>鶴梅 柚子酒</small>	
	○ 에이쇼겐 니고리 신루츄(살구주) <small>永昌源 にごり杏露酒</small>	
	얼음·물·온수 희석 <small>ロック・水割り・湯割り</small>	각 600 엔(660엔)
	탄산수 희석 <small>ソーダ割り</small>	각 700 엔(770엔)

일본주 <small>日本酒</small>	차가운 술 고쿠류 다이긴쵸 300ml <small>冷酒 黒龍 大吟醸</small>	2,580 엔(2,838엔)
	차가운 술 고쿠류 다이긴쵸 150ml <small>冷酒 黒龍 大吟醸</small>	1,300 엔(1,430엔)
	차가운 술 닷사이 45 손미 다이긴쵸 180ml <small>冷酒 彌祭45純米大吟醸</small>	1,680 엔(1,848엔)
	차가운 술 사쿠라마사무네 준마이 긴쵸 180ml (소고기에 잘 어울리는 술) <small>冷酒 櫻正宗 純米吟醸</small>	1,380 엔(1,518엔)
	따뜻한 술 고쿠류 잇핑 180ml <small>燗酒 黒龍 逸品</small>	800 엔(880엔)

논알코올 음료 <small>ノンアルコールドリンク</small>	무알콜 맥주 <small>ノンアルコールビール</small>	450 엔(495엔)
	무알콜 스파클링 와인 <small>ノンアルコールスパークリングワイン</small>	700 엔(770엔)

소프트 드링크 <small>ソフトドリンク</small>	우롱차 <small>烏龍茶</small>	
	오렌지주스 <small>オレンジジュース</small>	
	사과주스 <small>アップルジュース</small>	
	그레이프프루트주스 <small>グレープフルーツジュース</small>	
	콜라 <small>コーラ</small>	
	진저에일 <small>ジンジャーエール</small>	각 450 엔(495엔)
	흑우롱차 <small>黒烏龍茶</small>	
페리에 (프랑스산 탄산수) <small>ペリエ</small>	각 500 엔(550엔)	

드링크 메뉴

ドリンクメニュー

★ 세금 별도 ★ 괄호 안은 세금 포함 가격입니다
음식점 내에 외부 음식이나 음료 반입을 삼가주시기 바랍니다.

소주(보리) <small>焼酎(麦)</small>	나카나카 (미야자키) <small>中々(宮崎)</small>	700엔(770엔)
	사토 (가고시마) <small>佐藤(鹿児島)</small>	700엔(770엔)
	카네하치 (오이타) <small>兼八(大分)</small>	800엔(880엔)
→		우롱차·탄산수 희석+100엔(110엔) <small>ウーロン・ソーダ割り</small>

소주(고구마) <small>焼酎(芋)</small>	키로쿠 (미야자키) <small>髭六(宮崎)</small>	700엔(770엔)
	이모코지이모 (가고시마) <small>芋麹芋(鹿児島)</small>	700엔(770엔)
	사토/쿠로 (가고시마) <small>佐藤/黒(鹿児島)</small>	800엔(880엔)
	마오(마왕) (가고시마) <small>魔王(鹿児島)</small>	1,000엔(1,100엔)
→		우롱차·탄산수 희석+100엔(110엔) <small>ウーロン・ソーダ割り</small>

위스키 & 버번 <small>ウイスキー & バーボン</small>	각 <small>角</small>	650엔(715엔)
	위스키 치타/미야기쿄/요이치 <small>ウイスキー 知多 / 宮城峡 / 余市</small>	1,100엔(1,210엔)
	위스키 히비키/야마자키/다케쓰루/아오 <small>ウイスキー 響 / 山崎 / 竹鶴 / 碧</small>	1,500엔(1,650엔)
	버번 메이커스 마크 <small>バーボン メーカーズマーク</small>	750엔(부가세 포함825엔)
→		탄산수 희석+100엔(110엔) <small>ソーダ割り</small>
*각 브랜드는 직원에게 문의해 주십시오		

와인 <small>ワイン</small>	글래스 와인 (화이트) <small>グラスワイン(白)</small>	800엔(880엔)
	글래스 와인 (레드) <small>グラスワイン(赤)</small>	800엔(880엔) / 1,200엔(1,320엔)
	스파클링 와인 <small>スパークリングワイン</small>	800엔(880엔)

*와인 리스트가 별도로 준비되어 있습니다. 원하시는 분은 말씀해 주십시오.
*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。

고베규 디너 메뉴



★ 세금 별도 ★ 괄호 안은 세금 포함 가격입니다
음식점 내에 외부 음식이나 음료 반입을 삼가주시기 바랍니다.

특선



특선 고베규 코스

*고베규 중에서도
최상 등급 A5(BMS 8~12)를 엄선
特選 神戸牛コース

등심 110g 16,800엔 (18,480엔) 로스

등심 130g 18,900엔 (20,790엔) 로스

등심 150g 21,000엔 (23,100엔) 로스

수량 한정 안심 90g 19,950엔 (21,945엔) 히레

수량 한정 안심 110g 22,575엔 (24,832엔) 히레

수량 한정 안심 130g 25,200엔 (27,720엔) 히레



*사진은 참고용 이미지입니다.

애피타이저 / 오색 샐러드 前菜/彩サラダ

특선 고베규 등심 또는 안심 特選 神戸牛コース or 히레

제철 야채구이 / 오늘의 스프 季節の焼野菜 / 本日のスープ

빵 또는 쌀밥(장아찌·된장국 포함) パン or ライス (香の物・赤だし付)

500엔(소비세 포함 550엔)을 추가하시면 갈릭 라이스로 변경 가능합니다.

미니 디저트 / 커피 또는 홍차 +500円(税込550円)で
ミニデザート/コーヒー or 紅茶 カーリックライスへの
変更を承ります

코스용 추가 메뉴

포아그라 フォアグラ	+2,100엔 (2,310엔)	오늘의 생선 本日の魚	+1,500엔 (1,650엔)
가리비 관자 帆立貝柱	+1,800엔 (1,980엔)	곰새우(소) 足赤海老(小)	+2,400엔 (2,640엔)

※사진은 참고용 이미지입니다

고베규 코스

고베 이시다야가 엄선한 고베규
神戸牛コース

우둔살 110g 9,980엔 (10,978엔) 모모

우둔살 130g 11,240엔 (12,364엔) 모모

등심 110g 14,600엔 (16,060엔) 로스

등심 130g 16,280엔 (17,908엔) 로스

등심 150g 17,960엔 (19,756엔) 로스

수량 한정 안심 90g 16,800엔 (18,480엔) 히레

수량 한정 안심 110g 18,900엔 (20,790엔) 히레

수량 한정 안심 130g 21,000엔 (23,100엔) 히레



*사진은 참고용 이미지입니다.



*사진은 참고용 이미지입니다.

애피타이저 / 오색 샐러드 前菜/彩サラダ

고베규 우둔살 또는 등심 또는 안심 神戸牛 モモ or
로스 or 히레

제철 야채구이 / 오늘의 스프 季節の焼野菜 / 本日のスープ

빵 또는 쌀밥(장아찌·된장국 포함) パン or ライス (香の物・赤だし付)

500엔(소비세 포함 550엔)을 추가하시면 갈릭 라이스로 변경 가능합니다.

미니 디저트 / 커피 또는 홍차 +500円(税込550円)で
ミニデザート/コーヒー or 紅茶 カーリックライスへの
変更を承ります

코스용 추가 메뉴

포아그라 フォアグラ	+2,100엔 (2,310엔)	오늘의 생선 本日の魚	+1,500엔 (1,650엔)
가리비 관자 帆立貝柱	+1,800엔 (1,980엔)	곰새우(소) 足赤海老(小)	+2,400엔 (2,640엔)

※사진은 참고용 이미지입니다

디너 메뉴

★ 세금 별도 ★ 괄호 안은 세금 포함 가격입니다
음식점 내에 외부 음식이나 음료 반입을 삼가주시기 바랍니다.

A5 이시다야 엄선 소고기 코스

A5 石田屋厳選牛コース

* 이시다야 엄선 소고기란

고베규의 송아지에 속하는 타지마우시의 혈통을 강하게 이어받아 고베규에 더욱 가까운 양질의 와규 중에서 이시다야가 엄선한 흑와규입니다.



등심 *사진은 참고용 이미지입니다.



안심 *사진은 참고용 이미지입니다.



살코기 *사진은 참고용 이미지입니다.

*고베규의 송아지가 되는 타지마우시의 혈통을 계승한 흑와규를 사용한 이시다야 추천 코스. A5 등급을 사용.

살코기
110g

6,820엔 (7,502엔) 赤身

살코기
130g

7,560엔 (8,316엔) 赤身

등심
130g

9,980엔 (10,978엔) ロース

등심
150g

11,030엔 (12,133엔) ロース

안심
110g

12,100엔 (13,310엔) ヒレ

안심
130g

13,650엔 (15,015엔) ヒレ

애피타이저 / 오색 샐러드 前菜 / 彩サラダ

살코기 또는 등심 또는 안심 赤身 or ロース or ヒレ

제철 야채구이 / 오늘의 스프 季節の焼野菜 / 本日のスープ

빵 또는 쌀밥(장아찌·된장국 포함) パン or ライス (香の物・赤だし付)

500엔(소비세 포함 550엔)을 추가하시면 갈릭 라이스로 변경 가능합니다.

미니 디저트 / 커피 또는 홍차

ミニデザート / コーヒー or 紅茶

+500円(税込550円)でガーリックライスへの変更を承ります

코스용 추가 메뉴

포아그라 フォアグラ	+2,100엔 (2,310엔)	오늘의 생선 本日の魚	+1,500엔 (1,650엔)
가리비 관자 帆立貝柱	+1,800엔 (1,980엔)	곰새우 (소) 足赤海老(小)	+2,400엔 (2,640엔)

※사진은 참고용 이미지입니다

추가 메뉴도 꼭 같이 드세요 追加メニュー



가리비 관자



포아그라



오늘의 생선



곰새우 (소)

A LA CARTE



★ 세금 별도 ★ 괄호 안은 세금 포함 가격입니다
음식점 내에 외부 음식이나 음료 반입을 삼가주시기 바랍니다.



고베 이시다야 고베규 단품 메뉴

神戸石田屋 神戸牛 単品メニュー

특선 고베규 A5(BMS 10·11·12) 등급 特選 神戸牛 A5(BMS値10・11・12)ランク

특선 고베규 등심(100g) <small>特選 神戸牛ロース</small>	11,100엔 (12,210엔)	특선 고베규 안심(100g) <small>特選 神戸牛ヒレ</small>	14,200엔 (15,620엔)
특선 고베규 등심(130g) <small>特選 神戸牛ロース</small>	14,430엔 (15,873엔)	특선 고베규 안심(130g) <small>特選 神戸牛ヒレ</small>	18,460엔 (20,306엔)
특선 고베규 등심(150g) <small>特選 神戸牛ロース</small>	16,650엔 (18,315엔)	특선 고베규 안심(150g) <small>特選 神戸牛ヒレ</small>	21,300엔 (23,430엔)

고베규 A5(BMS 8·9) 등급 神戸牛 A5(BMS値8・9)ランク

고베규 등심(100g) <small>神戸牛ロース</small>	8,400엔 (9,240엔)	고베규 안심(100g) <small>神戸牛ヒレ</small>	11,100엔 (12,210엔)
고베규 등심(130g) <small>神戸牛ロース</small>	10,920엔 (12,012엔)	고베규 안심(130g) <small>神戸牛ヒレ</small>	14,430엔 (15,873엔)
고베규 등심(150g) <small>神戸牛ロース</small>	12,600엔 (13,860엔)	고베규 안심(150g) <small>神戸牛ヒレ</small>	16,650엔 (18,315엔)
고베규 우둔살(100g) <small>神戸牛モモ</small>	6,300엔 (6,930엔)		
고베규 우둔살(130g) <small>神戸牛モモ</small>	8,190엔 (9,009엔)		
고베규 우둔살(150g) <small>神戸牛モモ</small>	9,450엔 (10,395엔)		

이시다야 엄선 소고기 단품 메뉴

이시다야 엄선 소고기 石田屋厳選牛

이시다야 엄선 소고기 등심 (100g) <small>石田屋厳選牛ロース</small>	5,250엔 (5,775엔)
이시다야 엄선 소고기 등심 (130g) <small>石田屋厳選牛ロース</small>	6,825엔 (7,507엔)
이시다야 엄선 소고기 등심 (150g) <small>石田屋厳選牛ロース</small>	7,875엔 (8,662엔)
이시다야 엄선 소고기 안심 (100g) <small>石田屋厳選牛ヒレ</small>	7,900엔 (8,690엔)
이시다야 엄선 소고기 안심 (130g) <small>石田屋厳選牛ヒレ</small>	10,270엔 (11,297엔)
이시다야 엄선 소고기 안심 (150g) <small>石田屋厳選牛ヒレ</small>	11,850엔 (13,035엔)
이시다야 엄선 소고기 살코기 (100g) <small>石田屋厳選牛赤身</small>	3,700엔 (4,070엔)
이시다야 엄선 소고기 살코기 (130g) <small>石田屋厳選牛赤身</small>	4,810엔 (5,291엔)
이시다야 엄선 소고기 살코기 (150g) <small>石田屋厳選牛赤身</small>	5,550엔 (6,105엔)



*사진은 참고용 이미지입니다.

A LA CARTE

★ 세금 별도 ★ 괄호 안은 세금 포함 가격입니다
음식점 내에 외부 음식이나 음료 반입을 삼가주시기 바랍니다.

단품 메뉴 単品メニュー

특선 와규 로스트 비프 <small>特選和牛ローストビーフ</small>	2,500엔 (2,750엔)
전채요리 모듬 (3종) <small>前菜盛り合わせ(3種)</small>	2,200엔 (2,420엔)
포아그라 스테이크 <small>フォアグラスステーキ</small>	3,500엔 (3,850엔)
고베 이시다야 특제 함박스테이크(220g) <small>神戸石田屋特製 ハンバーグ</small>	3,600엔 (3,960엔)
제철 야채구이 <small>季節の焼き野菜</small>	1,000엔 (1,100엔)
오리지널 오색 샐러드 <small>オリジナル彩サラダ</small>	880엔 (968엔)
오리지널 오색 샐러드 (소) <small>オリジナル彩サラダ(小)</small>	550엔 (605엔)
미소된장국 <small>赤出汁</small>	420엔 (462엔)
갈릭 라이스(장아찌 포함) <small>ガーリックライス (香の物付)</small>	800엔 (880엔)
쌀밥(장아찌 포함) <small>御飯 (香の物付)</small>	450엔 (495엔)
빵 <small>パン</small>	380엔 (418엔)
셔벗 <small>シャーベット</small>	450엔 (495엔)
디저트 모듬 세트 <small>デザート盛り合わせ</small>	840엔 (924엔)



해물 메뉴 海鮮メニュー

연해산 활전복 <small>近海産 活鮑(アワビ)</small>	11,000엔 (12,100엔) ~
가리비 관자 <small>ホタテ貝柱</small>	2,500엔 (2,750엔)
활새우(곰새우) (대) <small>活メ海老(足赤エビ)(大)</small>	3,500엔 (3,850엔) ~
계절 생선 (도미, 농어 외) <small>季節の魚 (鯛、スズキ他)</small>	2,800엔 (3,080엔)

