



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。



## DRINK MENU

### ドリンクメニュー

ビール Beer	生ビール サントリープレミアムモルツ 生ビール サントリープレミアムモルツ(小	650円(税込715円 400円(税込440円
	アサヒ ビアリー(微アルコール0.5%未満 ノンアルコールビール	500円(税込550円 450円(税込495円
酎ハイ Chu-hi	プレーン レモン トマト	各550円(税込605円
ハイボール High hall	角 メーカーズマーク 知多 / 宮城峡 / 余市 響 / 山崎 / 竹鶴 / 碧(Ao)	750円(税込825円) 850円(税込935円) 1,200円(税込1,320円) 1,600円(税込1,760円)
ジン Gin	翠(SUI) 六(ROKU) ソーダ割り	500円(税込550円 700円(税込770円 十100円(税込110円
果実酒 Truit Alcohol	<ul><li>○鶴梅 完熟 梅酒</li><li>ロック・水割り・湯割り 各600円 (税込660円)</li><li>○山崎蒸留所貯蔵梅酒</li><li>ロック・水割り・湯割り 各700円 (税込770円)</li></ul>	ソーダ割り+100円 (税込110円 ソーダ割り+100円 (税込110円
日本酒 Sake	冷酒 黒龍 大吟醸 300ml 冷酒 黒龍 大吟醸 150ml 冷酒 獺祭45純米大吟醸 180ml 燗酒 黒龍 逸品 1合	2,580円(税込2,838円 1,300円(税込1,430円 1,680円(税込1,848円
ソフトドリンク Seft drink	烏龍茶 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(甘口/辛口) ノンアルコール 梅酒テイスト ノンアルコール ハイボールテイスト 黒烏龍茶	

ペリエ(フランス産炭酸水)

※別途サービス料(5%)を加算させて頂きます。

各500円(税込550円)



## **DRINK MENU** ドリンクメニュー

焼 酎 (麦 Sho-chw mugi 中 々(宮崎) 佐 藤(鹿児島) 兼 八(大分) 700円(税込770円)

700円(税込770円)

800円(税込880円)

 $\rightarrow$ 

ウーロン・ソーダ割り +100円(税込110円)

焼 酎 (芋)
Sho-chi imo

在 六(宮崎) 芋麹芋(鹿児島) 佐藤/黒(鹿児島) 魔 王(鹿児島) 700円(税込770円)

700円(税込770円)

800円(税込880円)

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 Whiskey and a bourbon

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 Wine 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)

\*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 ディナーメニュー

## 特選 45 特選 神戸牛コース A5神戸牛の最上級を厳選

口一ス 16,000円(税込17,600円)

ロース 18,000円 (税込19,800円)

ロース 20,000円 (税込22,000円)

数量 **BC 90g 19,000**円 (税込20,900円)

数量  $\mathbb{E}_{110g}$  21,500円(税込23,650円)

製置 ピレ 24,000円 (税込26,400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



<u>コース用追加メニュー</u>

フォアグラ +1,320m | 本日の魚 +880m 帆立貝柱 +880m | 足赤海老(小) +1,320m

※単品メニューより少量でご用意しております。

## 総神戸牛コース

神戸石田屋が厳選した神戸牛

赤身 110g 9,500円(稅込10,450円)

赤身 10,700円 (稅込11,770円)

 $13,900 \text{ Period (R.S.15,290\text{P})}$ 

ロース 15,500円 (税込17,050円)

ロース 150g 17,100円(税込18,810円)

数量 限定 90g 16,000円 (税込17,600円)

数量 <mark>ピレ 18,000</mark>円(税込19,800円)

に 20,000円 (税込22,000円)

売り切れの場合はご了承ください

前菜/彩サラダ

**神戸牛ロース or ヒレ or 赤身** 

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 +1,320円 本日の魚 +880円 帆立貝柱 +880円 足赤海老(小) +1,320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







※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薦めコース。A5ランクを使用。

赤身 110g

赤身 130g 6,500円(税达7,150円)

7,200 円 (稅达7,920円)

ロース 130g 9,500円(稅达10,450円)
10,500円(稅达11,550円)

とレ 110g

11,500円(税込12,650円) 13,000円(税込14,300円)

特選ヒレ 110g 特選ヒレ 130g 14,500円(税达15,950円) 16,400円(税达18,040円)

前菜 / 彩サラダ / ロース or ヒレ or モモ

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 +1,320m 本日の魚 +880m 帆立貝柱 +880m 足赤海老(小) +1,320m

※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ご一緒に











# 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) 10,500円 (税込11,550円)

特選 神戸牛ロ一ス(130g) 13,650円 (級込15.015円)

特選 神戸牛ロース(150g) 15,750円

(税込17,325円)

特選 神戸牛ヒレ(100g) 13

13,500円 (税込14,850円)

特選 神戸牛ヒレ(130g)

17,550円 (税込19,305円)

特選 神戸牛ヒレ(150g)

20,250円 (税込22,275円)

#### 神戸牛 A5 (BMS値8・9) ランク

神戸牛ロース(100g) 8,000円 (税込8.800円)

神戸牛ロ一ス(130g) 10,400円 (税込11,440円)

神戸牛ロ一ス(150g) 12,000円 (税込13,200円)

神戸牛モモ(100g) 6,000円

神戸牛モモ(130g) 7,800円

神戸牛モモ(150g) 9,000円 (税込9,900円)

神戸牛ヒレ(100g) 10,500円 (税込11,550円)

神戸牛ヒレ(130g) 13,650円 (税込15,015円)

神戸牛ヒレ(150g) 15,750円 (税込17,325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) 5,000円

石田屋厳選牛ロース(130g) 6,500円 (税込7,150円)

石田屋厳選牛ロース(150g) 7,500円 (税込8.250円) 石田屋厳選牛ヒレ(100g)

**7,500**円 (税込8,250円)

石田屋厳選牛ヒレ(130g)

9,750円 (税込10,725円)

石田屋厳選牛ヒレ(150g)

11,250円 (税込12,375円)

石田屋厳選牛モモ(100g) 3

3,500円 (税込3,850円)

石田屋厳選牛モモ(130g)

4,550円 (税込5,005円)

石田屋厳選牛モモ(150g)

5,250円 (税込5,775円)



<sup>※</sup>掲載写真はイメージです。

<sup>※</sup>別途サービス料(5%)を加算させて頂きます。



## 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

前菜盛り合わせ(3種)

フォアグラステーキ

神戸石田屋特製 ハンバーグ(220g) 2,800円(税込3,080円)

2,200円(税込2,420円)

2,000円(税込2,200円)

2,000円(税込2,200円)



季節の焼き野菜

オリジナル彩サラダ

オリジナル彩サラダ(小)

本日のスープ

赤出汁

ガーリックライス(香の物付)

御飯(香の物付)

パン

シャーベット

デザート盛合わせ

800円(税込880円)

800円(税込880円)

500円(税込550円)

600円(税込660円)

400円(税込440円)

800円(税込880円)

450円(税込495円)

350円(税込385円)

450円(税込495円)

800円(税込880円)





### 海鮮メニュー Seafood menu

近海産 活鮑(アワビ)

ホタテ貝柱(2個)

活〆海老(足赤エビ)(大)

季節の魚(鯛、スズキ他)

9,000円(税込9,900円)~

1,600円(税込1,760円)

1,980円(税込2,178円)

1,600円(税込1,760円)



