

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

炭焼肉
ISHIDAYA HANARE
石田屋
Hanare

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	580円(税込638円)
キリン一番搾り 生小	470円(税込517円)
アサヒスーパードライ 瓶ビール	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)
シャンディガフ	580円(税込638円)
レッドアイ	580円(税込638円)
ノンアルコールビール	430円(税込473円)



ウイスキー

陸 (RIKU)	(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)
知多/余市/宮城峡	(ロック・水割り) 900円(税込990円)
(ハイボール)	950円(税込1,045円)
竹鶴	(ロック・水割り) 1,000円(税込1,100円)
(ハイボール)	1,050円(税込1,155円)
メーカーズマーク	(ロック・水割り) 680円(税込748円)
(ハイボール)	730円(税込803円)

サワー

プレーン/レモン/ライム/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)
加賀梅酒	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)



六ジン ROKU GIN
【ソーダ/トニック/ジンジャー/ライム】
..... 各730円(税込803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)	500円(税込550円)
キティ(赤ワイン+ジンジャエール)	600円(税込660円)
キール(白ワイン+カシス)	600円(税込660円)
オペレーター(白ワイン+ジンジャエール)	600円(税込660円)

マッコリ

にっこりまっこり (360ml) 1,080円(税込1,188円)
..... (1000ml) 1,880円(税込2,068円)
唐草まっこり(720ml) オススメ 2,800円(税込3,080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)

赤ワイン



Santa Helena Gran Vino Cabernet Sauvignon

サンタ・ヘレナ・カベルネ・ソーヴィニヨン

「偉大なワイン」と名付けられたグラン・ヴィーノ。ラズベリーやチェリーのような果実味とやさしい味わいが心地良い赤ワインです。



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】

750ml 2,380円 (税込2,618円)



Grand Cru Vineyards Cabernet Sauvignon

グラン・クリュ・ヴィンヤード カベルネ・ソーヴィニヨン

暗い色調、黒ベリー系の深い風味に様々なスパイスの香り、上品なタンニンがバランス良く溶け込み、幅広い肉料理やピザ、チーズなどに素晴らしい相性を見せる。



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、メルロー
【ミディアムフル】

750ml 3,000円 (税込3,300円)



Valdivieso Cabernet Sauvignon

バルディビエソ カベルネ・ソーヴィニヨン

甘いスパイス香やコーヒーのアロマも漂う複雑味のあるカベルネ。ふくよかなボディが心地よい上質な味わいです。



生産国/チリ
セパージュ/カベルネ、ソーヴィニヨン
【フルボディ】

750ml 3,500円 (税込3,850円)

375ml 1,880円 (税込2,068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 3,800円 (税込4,180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 4,500円 (税込4,950円)

375ml 2,600円 (税込2,860円)



Château Four St. Bonnet

Ch トゥール・サン・ボネ

世界的に人気の高いシャトーです。凝縮感があり、深い色合いです。しっかりとしたタンニン、力強い味わいを持つことで知られています。



生産国/フランス・ボルドー
セパージュ/メルロー75%、カベルネ等
【フルボディ/AOCメドック】

750ml 5,500円 (税込6,050円)



Andeluna Malbec Altitud

アルゼンチン アンデルーナ マルベック アルティトゥ

WS91の高評価。イチジク、プラムの濃縮させた香、優しい甘みとタンニンが楽しめます。



生産国/アルゼンチン
セパージュ/マルベック
【フルボディ】

750ml 5,800円 (税込6,380円)



Buena Vista Sonoma Pinot Noir

ブエナ・ヴィスタ・ソノマ・ピノ・ノワール

絹のようななめらかなタンニンと豊かなブラックチェリーの果実味が調和。深くて長い余韻をもつエレガントなワイン。



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
【フルボディ/AVAソノマ・ヴァレー】

750ml 7,000円 (税込7,700円)

赤ワイン



Marquis de Calen

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、ソーヴィニヨン
【フルボディ/AOCサンステラ】

750ml 9,800円 (税込10,780円)



Cabernet Sauvignon Happy Canyon of Santa Barbara

**ハッピー・キャニオン・オブ・サンタ・バーバラ
カベルネ・ソーヴィニヨン**

ブラックベリーやプラム、珈琲、ハーブ香などの複雑なアロマと風味を有し、グリップのあるタンニンと整った酸・骨格を持つ完成度の高いワインです。



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、メルロー
【フルボディ】

750ml 13,000円 (税込14,300円)

白ワイン



Santa Helena Gran Vino Chardonnay

サンタ・ヘレナ・シャルドネ

ピーチやシトラスのような香りとフルーティですっきりとした味わいが魅力です。



生産国／チリ
セパージュ／シャルドネ

【辛口】

750ml 2,380円 (税込2,618円)



Donna-Maria 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／マルヴァジーア・ビアンカ
【辛口】

750ml 3,500円 (税込3,850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たっぷりの辛口白ワインです。



生産国／チリ・セントラル ヴァレー
セパージュ／シャルドネ

【辛口】

750ml 4,200円 (税込4,620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 6,400円 (税込7,040円)

375ml 3,500円 (税込3,850円)

ワスパークリング



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 Calen

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)

飲

焼酎

ソーダ、ウーロン割りできます。(プラス55円税込)

芋焼酎

-  崑六 (きろく) 550円 (税込605円)
-  もぐら 630円 (税込693円)
-  富乃宝山 630円 (税込693円)
-  芋麴芋 630円 (税込693円)
-  川越 630円 (税込693円)
-  山ねこ 630円 (税込693円)
-  佐藤 (黒) **プレミアム** 750円 (税込825円)
-  伊佐美 **プレミアム** 750円 (税込825円)
-  魔王 **プレミアム** 950円 (税込1,045円)

麦焼酎

-  中々 550円 (税込605円)
-  兼八 **プレミアム** 750円 (税込825円)
-  佐藤 **プレミアム** 750円 (税込825円)
-  百年の孤独 **プレミアム** 1,030円 (税込1,133円)



米焼酎

-  九代目十年古酒 730円 (税込803円)

黒糖焼酎

-  朝日 630円 (税込693円)

泡盛




-  春雨 630円 (税込693円)
-  黒真珠古酒 730円 (税込803円)





焼酎ボトル

キープ3ヶ月できます。水割りセット(550円税込)

芋ボトル

-  崑六 (きろく) (720ml) 4,000円 (税込4,400円)
-  もぐら (720ml) 4,500円 (税込4,950円)
-  富乃宝山 (720ml) 4,500円 (税込4,950円)

麦ボトル

-  中々 (720ml) 4,000円 (税込4,400円)
-  佐藤 (720ml) 4,700円 (税込5,170円)

日本酒

-  奥播磨 (辛口)
(グラス90ml) 480円 (税込528円) / (1合) 880円 (税込968円)
-  黒龍
(グラス90ml) 480円 (税込528円) / (1合) 880円 (税込968円)
-  黒龍大吟醸
(グラス90ml) 800円 (税込880円) / (1合) 1,500円 (税込1,650円)
-  十四代
(グラス90ml) 800円 (税込880円) / (1合) 1,500円 (税込1,650円)
-  熱燗 (黒龍) (1合) 880円 (税込968円)

日本酒 (瓶)

-  獺祭45純米大吟醸 (180ml) 1,680円 (税込1,848円)
-  櫻正宗 (300ml) 1,380円 (税込1,518円)
-  大黒正宗 純米吟醸 (300ml) 2,580円 (税込2,838円)
-  黒龍大吟醸 (300ml) 2,580円 (税込2,838円)
-  黒龍大吟醸 (720ml) 6,500円 (税込7,150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)
ぷ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。



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。

オニオントマトサラダ 580円(税込638円)
硫化アリルとリコピンで疲労回復。

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



オニオントマトサラダ



九条ねぎサラダ

野菜 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

ごま油…………… 480円(税込528円)

バター…………… 480円(税込528円)

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…………… 680円(税込748円)

しいたけ…………… 380円(税込418円)

生活習慣病予防

キャベツ…………… 350円(税込385円)

お肌の健康

長いも…………… 380円(税込418円)

滋養強壮

たまねぎ…………… 350円(税込385円)

血液サラサラ

ししとう…………… 350円(税込385円)

美肌効果

ピーマン…………… 350円(税込385円)

抗酸化作用

白ねぎ…………… 350円(税込385円)

血行促進

とうもろこし…………… 380円(税込418円)

腸内環境を整える

ナンキン…………… 350円(税込385円)

疲労回復



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、しょうゆでお召し上がりください。
※タレでお召し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 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)
本日のおすすめ特選肉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し上がりください。



極み厚切りタン



特上塩タン

上焼もの 塩でお召し上がりたい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** 1,990円(税込2,189円)
希少部位です。

上 赤身 三種盛り …… 3,380円(税込3,718円)
本日のおすすめ赤身肉をお楽しみください



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 **売切御免** 1,780円(税込1,958円)
横隔膜・縦隔膜の部分

壺カルビ 1,580円(税込1,738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 480円(税込528円)
パリッと美味しい!

辛壺カルビ 1,680円(税込1,848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

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

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。シコシコ感がバツグン

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 1,480円(税込1,628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 **オススメ** 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 1,530円(税込1,683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

気持ちよく「ごちそうさま」それが最高の褒め言葉

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)
オススメ 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。

お茶漬け (梅干入り) … 480円 (税込528円)
ほっこり暖まりください。

おにぎり (2ヶ) 梅とおかか …… 480円 (税込528円)
丁寧に一つ一つ作ります。

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。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 (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 **オススメ** 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)
具だくさんで女性に人気! 15分程度お時間いただきます。

牛すじ肉の旨辛スープ **辛党にオススメ** 780円 (税込858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。

特製テールスープ …… **売切御免** 980円 (税込1,078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。

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)

バニラチョコレート 380円 (税込418円)

バニラストロベリー 380円 (税込418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

雪見バニラアイス **女性に人気**
プレーン/チョコレート/ストロベリー
3種のソースからお選びください 各480円 (税込528円)

杏仁豆腐 480円 (税込528円)
手作りの大人気商品!

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

拘り石田屋赤身コース (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/赤身焼しゃぶ/本日の赤身三種
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