

川岸牧場神戸ビーフランチ

~Kawagishi Ranch Kobe Beef Lunch~

肥育月齢 35 カ月を超える長期肥育かつ、牝牛に特化し、肉の味、柔らかさ、脂の味、見た目の美しさを追求した川岸牧場の神戸ビーフは兵庫県内はもちろんの事、県外でも奇跡と呼べる味わいと高い評価を受けています。

Located in the verdant Nishiwaki city of Hyogo prefecture, Kawagishi ranch is the home of world-renowned Kobe Beef, the prized wagyu brand with many accolades to its name. The cattle are raised with extreme care in clean barns where classical music plays softly in the background, in an environment as stress-free as possible. Experience the flavor and texture of this amazing meat with intricate marbled fat.

季節の彩り ガーデンサラダ

Garden Salad

川岸牧場神戸ビーフ ロース 150g

Kawagishi Ranch Kobe Beef Loin 150g

ガーリックライス・香の物・味噌椀

Garlic Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup

コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea

¥47,000

料金にサービス料を別途加算させていただきます。
食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。
Service charge will be added to your bill.
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
The above menu is subject to change without prior notice.