

- Kobe Beef from Kawagishi Ranch -

## “奇跡の肉”川岸牧場 神戸ビーフ

周囲を山々に囲まれ、加古川がゆるやかに流れる兵庫県西脇市の美しい風景にとけこむ「川岸牧場」。

清潔な牛舎の中では、常にクラシック音楽が流れ、ストレスを感じずにリラックスできる環境で

のびのびと育てられた牛は、数々の品評会で優秀な成績を収め、

その良質な脂の旨みときめ細かな肉質から“奇跡の肉”とも呼ばれています。



Tenderloin Steak	100g (4.0oz)	¥51,000
フィレステーキ	150g (5.5oz)	¥76,000
	200g (7.0oz)	¥101,000
Sirloin Steak	200g (7.0oz)	¥66,000
サーロインステーキ	250g (9.0oz)	¥82,500
	300g (10.5oz)	¥99,000

- Kobe Beef -

## 神戸ビーフ



Tenderloin Steak	100g (4.0oz)	¥48,000
フィレステーキ	150g (5.5oz)	¥71,000
	200g (7.0oz)	¥94,500
Sirloin Steak	200g (7.0oz)	¥61,000
サーロインステーキ	250g (9.0oz)	¥76,000
	300g (10.5oz)	¥91,000

All steaks come with salad bar, grilled vegetables, baked potato and steamed rice or bread. (Garlic rice available for +¥1,500.)

ステーキにはサラダバー、焼野菜、バイクドポテト、ライスまたはパン(ガーリックライス +¥1,500)が付きます。

### ステーキトッピング

Grated Daikon Radish

大根おろし

¥500

Wasabi

本わさび

¥3,000

Ponzu Sauce

旭ポンズ

¥500

Garlic Chips

ガーリックチップ

¥800

\*Service charge will be added to your bill. \*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※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。

# RIB ROOM

- Ozaki Beef -

## 宮崎県産 幻の和牛“尾崎牛”

宮崎の環境にこだわりつくした牧場でのびのびと育てられ、月に国内30頭、海外30頭しか出荷しない希少価値の高い牛。  
さっぱりとした脂でとろけるような味わいが特徴的な尾崎牛です。



Tenderloin Steak フィレステーキ	150g (5.5oz)	¥37,500
	200g (7.0oz)	¥50,000
Sirloin Steak サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥30,000
	250g (9.0oz)	¥37,500
	300g (10.5oz)	¥45,000

- Kagoshima Wagyu -

## 鹿児島黒牛

きめ細やかで柔らかい肉質と、美しい霜降りが特徴で日本一の評価を受けるブランド牛。



Tenderloin Steak フィレステーキ	150g (5.5oz)	¥33,000
	200g (7.0oz)	¥44,000
Sirloin Steak サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥24,500
	250g (9.0oz)	¥30,500
	300g (10.5oz)	¥36,500

All steaks come with salad bar, grilled vegetables, baked potato and steamed rice or bread. (Garlic rice available for +¥1,500.)  
ステーキにはサラダバー、焼野菜、バイクドポテト、ライスまたはパン(ガーリックライス +¥1,500)が付きます。

### ステーキトッピング

Grated Daikon Radish

大根おろし

¥500

Wasabi

本わさび

¥3,000

Ponzu Sauce

旭ポンズ

¥500

Garlic Chips

ガーリックチップ

¥800

\*Service charge will be added to your bill. \*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※料金を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。

# RIB ROOM

- “Akaushi” Wagyu (Japanese Brown) -

## 褐毛和種 “あか牛”

あか牛は耐寒・耐暑性に優れており、放牧に適し

性格がおとなしく飼育しやすいという特性をもっています。

肉質は赤身が多く、適度の脂肪分も含み、旨みとやわらかさ、ヘルシーさを兼ね備えています。



Tenderloin Steak フィレスステーキ	150g (5.5oz)	¥29,000
	200g (7.0oz)	¥38,500
Sirloin Steak サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥22,000
	250g (9.0oz)	¥27,500
	300g (10.5oz)	¥33,000

- Wagyu from Saga -

## 佐賀産 和牛



Tenderloin Steak フィレスステーキ	150g (5.5oz)	¥23,000
	200g (7.0oz)	¥30,500
Sirloin Steak サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥19,500
	250g (9.0oz)	¥24,000
	300g (10.5oz)	¥29,000

All steaks come with salad bar, grilled vegetables, baked potato and steamed rice or bread. (Garlic rice available for +¥1,500.)  
ステーキにはサラダバー、焼野菜、バイクドポテト、ライスまたはパン(ガーリックライス +¥1,500)が付きます。

### ステーキトッピング

Grated Daikon Radish

大根おろし

¥500

Wasabi

本わさび

¥3,000

Ponzu Sauce

旭ポンズ

¥500

Garlic Chips

ガーリックチップ

¥800

\*Service charge will be added to your bill. \*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※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。

# RIB ROOM

- A5-rank Wagyu -

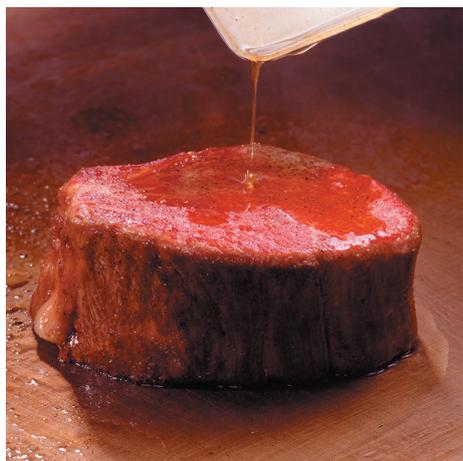
## A5 等級 黒毛和牛



Tenderloin Steak フィレステーキ	150g (5.5oz) 200g (7.0oz)	¥25,000 ¥33,000
Sirloin Steak サーロインステーキ	200g (7.0oz) 250g (9.0oz) 300g (10.5oz)	¥20,500 ¥25,500 ¥30,500
Chateaubriand シャトーブリアン	300g (10.5oz)	¥60,000 2名さままでお取り分けも承ります (for 2 persons)

- A4-rank Wagyu -

## A4 等級 黒毛和牛



Tenderloin Steak フィレステーキ	150g (5.5oz) 200g (7.0oz)	¥21,000 ¥28,000
Sirloin Steak サーロインステーキ	200g (7.0oz) 250g (9.0oz) 300g (10.5oz)	¥18,000 ¥22,500 ¥27,000
Chateaubriand シャトーブリアン	300g (10.5oz)	¥50,000 2名さままでお取り分けも承ります (for 2 persons)

All steaks come with salad bar, grilled vegetables, baked potato and steamed rice or bread. (Garlic rice available for +¥1,500.)  
ステーキにはサラダバー、焼野菜、バイクドポテト、ライスまたはパン(ガーリックライス +¥1,500)が付きます。

### ステーキトッピング

Grated Daikon Radish

大根おろし

¥500

Wasabi

本わさび

¥3,000

Ponzu Sauce

旭ポンズ

¥500

Garlic Chips

ガーリックチップ

¥800

\*Service charge will be added to your bill. \*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
※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付けください。

# RIB ROOM

- Volcano Steak -

## “ヴォルケーノ”ステーキ

ステーキの頂から、まるで溶岩のように流れる熱をおびたガーリックバター。  
溶けたバターと肉をしっかりとからめて口にした瞬間、バターの香ばしい香りとともに  
じわっと溢れる肉汁の旨味をぜひお楽しみください。



8.0oz (230g) ¥11,000

10.0oz (280g) ¥13,700

12.0oz (340g) ¥16,400

+¥1,350 for each additional ounce of beef.

ステーキは 1oz 追加につき +¥1,350 にてご用意させていただきます。

All steaks come with salad bar and steamed rice or bread. (Garlic rice available for +¥1,500.)

ステーキにはサラダバー、ライスまたはパン(ガーリックライス +¥1,500)が付きます。

### Side Dishes

Grilled Vegetables of the Season

季節野菜のグリル ¥2,200

Baked Potato

ベイクドポテト ¥1,400

French Fries

フライドポテト ¥1,300

Garlic Chips

ガーリックチップ ¥800

\*Service charge will be added to your bill. \*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※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。

# RIB ROOM

- “Akaushi” Wagyu (Japanese Brown) Volcano Steak -

## 褐毛和種あか牛 “ヴォルケーノ”ステーキ

余分な脂肪分が少なく、噛むほどに甘みが広がるあか牛。  
焼きたてのステーキを溶けたバターとじわっと溢れる肉汁の旨味とともに  
ヴォルケーノステーキとしてお楽しみください



6.0oz (170g) ¥20,500

8.0oz (230g) ¥27,000

All steaks come with salad bar and steamed rice or bread. (Garlic rice available for +¥1,500.)  
ステーキにはサラダバー、ライスまたはパン(ガーリックライス +¥1,500)が付きます。

### Side Dishes

Grilled Vegetables of the Season 季節野菜のグリル	¥2,200	Baked Potato ベイクドポテト	¥1,400
French Fries フライドポテト	¥1,300	Garlic Chips ガーリックチップ	¥800

\*Service charge will be added to your bill. \*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
※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。

**RIB ROOM**