

– 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 , grilled vegetables, baked potato and steamed rice or bread. (Garlic rice available for +¥1,500.)

ステーキにはサラダ、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。

※オプションで前菜盛り合わせ(+¥3,000)をお付けいただけます。

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, grilled vegetables, baked potato and steamed rice or bread. (Garlic rice available for +¥1,500.)

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

※オプションで前菜盛り合わせ(+¥3,000)をお付けいただけます。

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

– “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

– Saga Wagyu –

佐賀牛



Tenderloin Steak フィレステーキ	150g (5.5oz)	¥25,000
	200g (7.0oz)	¥33,000
Sirloin Steak サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥21,000
	250g (9.0oz)	¥26,000
	300g (10.5oz)	¥31,500

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

ステーキにはサラダ、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。

※オプションで前菜盛り合わせ（+¥3,000）をお付けいただけます。

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)	¥25,000
	200g (7.0oz)	¥33,000
Sirloin Steak サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥21,000
	250g (9.0oz)	¥26,000
	300g (10.5oz)	¥31,500
Chateaubriand シャトーブリアン	300g (10.5oz)	¥60,000
2名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)	¥21,000
	200g (7.0oz)	¥28,000
Sirloin Steak サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥19,000
	250g (9.0oz)	¥23,500
	300g (10.5oz)	¥28,500
Chateaubriand シャトーブリアン	300g (10.5oz)	¥50,000
2名までお取り分けも承ります (for 2 persons)		

All steaks come with salad, grilled vegetables, baked potato and steamed rice or bread. (Garlic rice available for +¥1,500.)
ステーキにはサラダ、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。
※オプションで前菜盛り合わせ(+¥3,000)をお付けいただけます。

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

– 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) ¥12,000

10.0oz (280g) ¥15,000

12.0oz (340g) ¥18,000

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

ステーキは 1oz 追加につき +¥1,500 にてご用意させていただきます。

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

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

※オプションで前菜盛り合わせ(+¥3,000)をお付けいただけます。

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) ¥22,000

8.0oz (230g) ¥27,500

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

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

※オプションで前菜盛り合わせ(+¥3,000)をお付けいただけます。

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