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

– Kobe Beef –

神戸ビーフ

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

– 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、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)	¥31,000
	200g (7.0oz)	¥41,300
Sirloin Steak サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥24,000
	250g (9.0oz)	¥30,000
	300g (10.5oz)	¥36,000

– Saga Wagyu –

佐賀牛

Tenderloin Steak フィレステーキ	150g (5.5oz)	¥27,000
	200g (7.0oz)	¥36,000
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

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、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

– 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名さ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名さ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、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

– 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愉しみください。

8.0oz (230g)	¥13,000
10.0oz (280g)	¥16,000
12.0oz (340g)	¥19,000

+¥1,500 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 bar, Premium Fried Potato Slices and steamed rice or bread. (Garlic rice available for +¥1,500.)
ステーキにはサラダバー、プレミアムフライドポテト、ライスまたはパン（ガーリックライス +¥1,500）が付きます。

Side Dishes

Grilled Vegetables of the Season 季節野菜のグリル	¥2,200
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)	¥25,000
8.0oz (230g)	¥31,000

All steaks come with tossed salad bar, Premium Fried Potato Slices and steamed rice or bread. (Garlic rice available for +¥1,500.)
ステーキにはサラダバー、プレミアムフライドポテト、ライスまたはパン（ガーリックライス +¥1,500）が付きます。

Side Dishes

Grilled Vegetables of the Season 季節野菜のグリル	¥2,200
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