

“奇跡の肉” 川岸牧場 神戸ビーフ

～ Kobe Beef from Kawagishi Ranch～

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。



フィレステーキ	100g (4.0oz)	¥50,000
Tenderloin Steak	150g (5.5oz)	¥75,000
	200g (7.0oz)	¥100,000

サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥65,000
Sirloin Steak	250g (9.0oz)	¥81,500
	300g (10.5oz)	¥98,000

神戸ビーフ

～ Kobe Beef ～



フィレステーキ	100g (4.0oz)	¥46,000
Tenderloin Steak	150g (5.5oz)	¥69,000
	200g (7.0oz)	¥92,000

サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥60,000
Sirloin Steak	250g (9.0oz)	¥75,000
	300g (10.5oz)	¥90,000

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。
All steaks come with salad bar, grilled vegetables, baked potato and steamed rice or bread (Garlic rice +JPY1,500).

ステーキトッピング

大根おろし	¥500	本わさび	¥3,000
Grated Japanese Radish		WASABI	
旭ボンズ	¥500	ガーリックチップ	¥800
Citrus Soy Sauce		Fried Garlic Chip	

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。

Service charge will be added to your bill.

※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。

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

宮崎県産 幻の和牛 “尾崎牛”

Ozaki Wagyu

宮崎の環境にこだわりつくした牧場でストレスを掛けることなくのびのびと育てられ、月に国内30頭、海外30頭しか出荷しない大変希少価値の高い牛です。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をご堪能ください。



フィレステーキ	150g (5.5oz)	¥36,000
Tenderloin Steak	200g (7.0oz)	¥48,000
サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥28,500
Sirloin Steak	250g (9.0oz)	¥35,500
	300g (10.5oz)	¥42,500

宮崎牛

Miyazaki Wagyu

宮崎牛は霜降り肉にその真髓があります。

他の牛肉にはない舌触りの滑らかさと芳醇なコク。ジューシーでいて上品。口の中に入れた瞬間に溶けていく霜降りと赤身のバランスの良さをお愉しみください。



フィレステーキ	150g (5.5oz)	¥25,500
Tenderloin Steak	200g (7.0oz)	¥34,000
サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥22,500
Sirloin Steak	250g (9.0oz)	¥28,000
	300g (10.5oz)	¥33,500

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。
All steaks come with salad bar, grilled vegetables, baked potato and steamed rice or bread (Garlic rice +JPY1,500).

ステーキトッピング

大根おろし	¥500	本わさび	¥3,000
Grated Japanese Radish		WASABI	
旭ボンズ	¥500	ガーリックチップ	¥800
Citrus Soy Sauce		Fried Garlic Chip	

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。

Service charge will be added to your bill.

※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。

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

褐毛和種 “あか牛”

Japanese Brown Beef

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。



フィレステーキ	150g (5.5oz)	¥28,000
Tenderloin Steak	200g (7.0oz)	¥37,000

サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥19,000
Sirloin Steak	250g (9.0oz)	¥24,000
	300g (10.5oz)	¥29,000

佐賀産 和牛

Saga Wagyu



フィレステーキ	150g (5.5oz)	¥21,500
Tenderloin Steak	200g (7.0oz)	¥28,500

サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥18,500
Sirloin Steak	250g (9.0oz)	¥23,000
	300g (10.5oz)	¥27,500

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。
All steaks come with salad bar, grilled vegetables, baked potato and
steamed rice or bread (Garlic rice +JPY1,500).

ステーキトッピング

大根おろし	¥500	本わさび	¥3,000
Grated Japanese Radish		WASABI	
旭ボンズ	¥500	ガーリックチップ	¥800
Citrus Soy Sauce		Fried Garlic Chip	

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。

Service charge will be added to your bill.

※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。

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

A5 等級 黒毛和牛

A5 rank Wagyu



フィレステーキ	150g (5.5oz)	¥24,000
Tenderloin Steak	200g (7.0oz)	¥32,000
サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥19,500
Sirloin Steak	250g (9.0oz)	¥24,500
	300g (10.5oz)	¥29,500
シャトーブリアン		
Chateaubriand		
2名さま (for two)	300g (10.5oz)	¥57,600

A4 等級 黒毛和牛

A4 rank Wagyu



フィレステーキ	150g (5.5oz)	¥19,500
Tenderloin Steak	200g (7.0oz)	¥26,000
サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥16,500
Sirloin Steak	250g (9.0oz)	¥21,000
	300g (10.5oz)	¥25,500
シャトーブリアン		
Chateaubriand		
2名さま (for two)	300g (10.5oz)	¥46,800

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。
All steaks come with salad bar, grilled vegetables, baked potato and
steamed rice or bread (Garlic rice +JPY1,500).

ステーキトッピング

大根おろし	¥500	本わさび	¥3,000
Grated Radish Japanese		WASABI	
旭ボンズ	¥500	ガーリックチップ	¥800
Citrus Soy Sauce		Fried Garlic Chip	

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。

Service charge will be added to your bill.

※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。

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

ヴォルケーノ”ステーキ

“VOLCANO” STEAK

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共に
じわっと溢れる肉汁の旨味をぜひお楽しみください



※写真はイメージです

8.0 oz	(230 g)	¥10,000
10.0 oz	(280 g)	¥12,500
12.0 oz	(340 g)	¥15,000

ステーキは 1oz 追加につき +¥1,250 にてご用意させていただきます。
JPY 1,250 will be charged for each additional ounce of meat.

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。
All steaks comes with salad bar and steamed rice or bread (Garlic rice +JPY1,500).

Side Dishes

季節野菜のグリル Grilled Vegetables of the season	¥2,000	ベイクドポテト Baked Potato	¥1,300
フライドポテト Fried Potatoes	¥1,200	ガーリックチップ Fried Garlic Chip	¥800

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。

Service charge will be added to your bill.

※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。

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

褐毛和種あか牛

“ヴォルケーノ”ステーキ

Japanese Brown Beef “VOLCANO” STEAK

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共に
ヴォルケーノステーキとしてお楽しみください



※写真はイメージです

6.0 oz	(170 g)	¥19,500
8.0 oz	(230 g)	¥26,000

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。
All steaks comes with salad bar and steamed rice or bread (Garlic rice +JPY1,500) .

Side Dishes

季節野菜のグリル Grilled Vegetables of the season	¥2,000	ベイクドポテト Baked Potato	¥1,300
フライドポテト Fried Potatoes	¥1,200	ガーリックチップ Fried Garlic Chip	¥800

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。

Service charge will be added to your bill.

※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。

Please inform us if you have any food allergies or special preferences.