

- 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)	¥50,000
フィレスステーキ	150g (5.5oz)	¥75,000
	200g (7.0oz)	¥100,000
Sirloin Steak	200g (7.0oz)	¥65,000
サーロインステーキ	250g (9.0oz)	¥81,500
	300g (10.5oz)	¥98,000

- Kobe Beef -
 神戸ビーフ



Tenderloin Steak	100g (4.0oz)	¥46,000
フィレスステーキ	150g (5.5oz)	¥69,000
	200g (7.0oz)	¥92,000
Sirloin Steak	200g (7.0oz)	¥60,000
サーロインステーキ	250g (9.0oz)	¥75,000
	300g (10.5oz)	¥90,000

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。

– 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。



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

– Miyazaki Wagyu –

宮崎牛



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

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。

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。

– “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)	¥28,000
	200g (7.0oz)	¥37,000
Sirloin Steak サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥19,000
	250g (9.0oz)	¥24,000
	300g (10.5oz)	¥29,000

– Wagyu from Saga –

佐賀産 和牛



Tenderloin Steak フィレステーキ	150g (5.5oz)	¥21,500
	200g (7.0oz)	¥28,500
Sirloin Steak サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥18,500
	250g (9.0oz)	¥23,000
	300g (10.5oz)	¥27,500

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。

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 フィレスステーキ	150g (5.5oz)	¥24,000
	200g (7.0oz)	¥32,000
Sirloin Steak サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥19,000
	250g (9.0oz)	¥24,000
	300g (10.5oz)	¥29,000
Chateaubriand シャトーブリアン	300g (10.5oz)	¥57,600
	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 フィレスステーキ	150g (5.5oz)	¥19,500
	200g (7.0oz)	¥26,000
Sirloin Steak サーロインステーキ	200g (7.0oz)	¥16,500
	250g (9.0oz)	¥21,000
	300g (10.5oz)	¥25,500
Chateaubriand シャトーブリアン	300g (10.5oz)	¥46,800
	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、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。

- 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) ¥10,000

10.0oz (280g) ¥12,500

12.0oz (340g) ¥15,000

+¥1,250 for each additional ounce of beef.

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。

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) ¥19,500

8.0oz (230g) ¥26,000

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