

神戸ビーフ品評会入賞 神戸牛

## PREMIUM KOBE BEEF STEAK

## Special Recommendation

神戸牛の神髄



ルイ王朝時代、晩餐会に出されたその部位があまりに美味しかったことから、唯一「サー」の称号を与えられた部位。口の中で溶けていく、はかなくも濃厚な旨味を堪能できます。

プレミアム神戸牛  
サーロイン

80g (2.8oz) ¥12,000 (税抜)  
(税込価格 ¥13,200)

110g (3.8oz) ¥15,800 (税抜)  
(税込価格 ¥17,380)

165g (5.8oz) ¥23,700 (税抜)  
(税込価格 ¥26,070)



32 か月かけて 700kg まで育てた神戸牛一頭からわずかに 8kg 程度しか取れない部位。ナイフを使わなくてもお箸で割けるほどの柔らかさとエレガントな至高の甘さを堪能ください。

プレミアム神戸牛  
フィレ

110g (3.8oz) ¥28,800 (税抜)  
(税込価格 ¥31,680)

165g (5.8oz) ¥43,200 (税抜)  
(税込価格 ¥47,520)



19世紀のフランスの政治家、フランソワ＝ルネ・ド・シャトーブリアンがあまりの美味しさにその部位ばかりを注文して食べていたという逸話が残っています。フィレの中心部分だけをチョイスした King of Kobe Beef!!!

プレミアム神戸牛  
シャトーブリアン

110g (3.8oz) ¥33,800 (税抜)  
(税込価格 ¥37,180)

165g (5.8oz) ¥50,700 (税抜)  
(税込価格 ¥55,770)



品評会入賞の神戸牛のみを一頭買いする吉祥吉グループならではの希少部位のステーキ。程よいサシのとろける旨味と赤身の「甘さ」のバランスの妙を味わってください。

プレミアム神戸牛  
別格希少部位

80g (2.8oz) ¥7,000 (税抜)  
(税込価格 ¥7,700)

110g (3.8oz) ¥9,300 (税抜)  
(税込価格 ¥10,230)

165g (5.8oz) ¥13,950 (税抜)  
(税込価格 ¥15,345)