



100% 神戸牛

KOBE BEEF STEAK



神戸牛 極上赤身

A5 ランクの神戸牛の中から、表面ではなく深部に位置する筋繊維の細いわずかな部位をシェフがチョイス。赤身本来の甘味・香りと極上の食感を味わえます。

80g
(2.8oz)

¥4,300 (税抜)
(税込価格 ¥4,730)

110g
(3.8oz)

¥5,700 (税抜)
(税込価格 ¥6,270)

165g
(5.8oz)

¥8,550 (税抜)
(税込価格 ¥9,405)



神戸牛 赤身

A5 ランクの神戸牛のモモ肉の中から、ステーキに向く繊維の細やかな部位を切り出しました。噛みしめるほどに野性味にあふれる赤身の“旨味”を感じてください。

80g
(2.8oz)

¥2,900 (税抜)
(税込価格 ¥3,190)

110g
(3.8oz)

¥3,850 (税抜)
(税込価格 ¥4,235)

165g
(5.8oz)

¥5,780 (税抜)
(税込価格 ¥6,358)

Lunch Time 11:00~15:00

サラダ・スープ・ライス付き

・ライスを神戸牛ピラフへ変更 + ¥500 (税込 ¥550)

食後にいかがですか？

・本日のデザート + ¥500 (税込 ¥550)