

Premium Kobe Beef Steak

プレミアム神戸牛ステーキ



32 か月かけて 700kg まで育てた神戸牛一頭からわずか 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ご堪能ください。

プレミアム神戸牛 フィレ



120g ¥33,600
4.2oz (tax-included ¥36,960)

180g ¥50,400
6.3oz (tax-included ¥55,440)

300g ¥84,000
10.5oz (tax-included ¥92,400)

450g ¥126,000
15.8oz (tax-included ¥138,600)

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



120g ¥38,400
4.2oz (tax-included ¥42,240)

180g ¥57,600
6.3oz (tax-included ¥63,360)

300g ¥96,000
10.5oz (tax-included ¥105,600)

450g ¥144,000
15.8oz (tax-included ¥158,400)

Premium Kobe Beef Steak

特级神户牛排



在32个月内从一根神户牛肉增加到700公斤一个只能承受大约8公斤的零件。这么多，不用刀就可以用筷子切柔软优雅的至高甜度请享受。

There is only 8kg from one cow which was raised up to 700kg during 32 months. It breaks softly just with chopsticks and you can enjoy the elegance and the sweetest taste of the meat.

冠軍神户牛肉 **菲力牛排 (里脊)**

Premium Kobe beef Fillet

120g **¥33,600**
4.2oz (tax-included ¥36,960)

180g **¥50,400**
6.3oz (tax-included ¥55,440)

300g **¥84,000**
10.5oz (tax-included ¥92,400)

450g **¥126,000**
15.8oz (tax-included ¥138,600)

19世纪法国政治家弗朗索瓦-勒内德 夏多布里昂那部分太好吃了有一个轶事，人们只订购和吃。只有鱼片中心部分的牛肉之王！！

The king of Kobe beef which is chosen only from middle part of fillet. The name came from a French politician called Francois-Rene Chateaubriand (1768-1848) who always ate just this part. Enjoy the beauty of the best of Kobe Beef !!

冠軍神户牛肉 **夏多布里昂牛排**

Premium Kobe beef Chateaubriand

120g **¥38,400**
4.2oz (tax-included ¥42,240)

180g **¥57,600**
6.3oz (tax-included ¥63,360)

300g **¥96,000**
10.5oz (tax-included ¥105,600)

450g **¥144,000**
15.8oz (tax-included ¥158,400)

We will also charge 5% of service charge after 16:00. 16:00之后我们还会另外收取5%的服务费。

Premium Kobe Beef Steak

プレミアム神戸牛ステーキ



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。口の中で蕩けていく、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

Sirloin

120g ¥16,500
4.2oz (tax-included ¥18,150)

180g ¥24,750
6.3oz (tax-included ¥27,225)

300g ¥41,250
10.5oz (tax-included ¥45,375)

450g ¥61,870
15.8oz (tax-included ¥68,057)



噛むたびに赤身肉の中に入った程良いサシと、神戸牛の濃厚な旨味が味わえる部位。はじめの一口は何も付けずにお召し上がりください。

プレミアム神戸牛

Premium Kobe beef

リブローズ

Rib eye roll

120g ¥14,500
4.2oz (tax-included ¥15,950)

180g ¥21,750
6.3oz (tax-included ¥23,925)

300g ¥36,250
10.5oz (tax-included ¥39,875)

450g ¥54,360
15.8oz (tax-included ¥59,796)

ディナータイムはサービス料5%を頂戴いたします

Premium Kobe Beef Steak

特级神户牛排



在路易王朝，晚宴上的那部分非常美味，只用了“先生”。
给定标题的部分。您可以享受在口中融化的短暂而丰富的味道。

This is the only part which was given "Sir" in the name since the period of the King Luis. You can feel it melts in your mouth .
Enjoy the deep taste of "UMAMI" .



120g ¥16,500
4.2oz (tax-included ¥18,150)

180g ¥24,750
6.3oz (tax-included ¥27,225)

300g ¥41,250
10.5oz (tax-included ¥45,375)

450g ¥61,870
15.8oz (tax-included ¥68,057)

冠軍神戶牛肉
Premium Kobe beef
沙朗牛排 (西冷)
Sirloin

每咬一口，都能品尝到瘦肉中的筋道和神户牛肉的浓郁风味。吃第一口时，最好什么都不要吃。

With each bite, you can taste the rich flavor of Kobe beef with just the right amount of sashi in the lean meat. Please enjoy the first bite without adding anything.



神户牛肉 肋烤牛排 Rib eye roll Premium Kobe beef

120g ¥14,500
4.2oz (tax-included ¥15,950)

180g ¥21,750
6.3oz (tax-included ¥23,925)

300g ¥36,250
10.5oz (tax-included ¥39,875)

450g ¥54,360
15.8oz (tax-included ¥59,796)

We will also charge 5% of service charge after 16:00. 16:00之后我们还会另外收取5%的服务费。