

Kobe Beef Course
ZEN
～ 然 ～

¥18,000



Beef Broth Soup
牛高汤

Kobe Beef & Chef's Selected Starters
神戸牛与主厨精选前菜

Assorted Kimchi
泡菜拼盘

512 Signature Salad
512招牌沙拉

Premium Beef Tongue & Harami (Skirt Steak)
极品牛舌与横隔膜肉

Kobe Beef Sirloin & Rare Cuts
神戸牛西冷与稀有部位

Kobe Beef Yaki-Suki with a Spoonful of Rice
神戸牛烧寿喜配一口米饭

Dessert
甘味



Kobe Beef
Shikisai Course
神戸牛 四季彩コース

¥15,000



Gougère with Saikyo Miso and Sansho Aroma
～ Beef Tendon Rillettes and Ginkgo Nuts ～
西京味噌与山椒香的泡芙
牛筋肉酱与银杏

Seasonal Kobe Beef Appetizer Assortment
季节性神戸牛前菜拼盘

512 Signature Salad
512招牌沙拉

Kobe Beef Yakiniku Assortment
神戸牛烧肉拼盘（5種）

Kobe Beef Ramen
神戸牛拉面

Dessert
甜品



Appetizer 前 菜

Assorted Kimchi ¥1,200
泡菜拼盘

Korean Lettuce ¥400
生菜（包肉用）

Korean seaweed ¥400
韩国海苔

Special 512 Salad ¥1,100
512特制沙拉

Vegetables for Grilling ¥1,300
烤蔬菜拼盘

Seasonal Kobe Beef ¥3,500
Appetizer Assortment

季节性神户牛前菜拼盘



Assorted Kimchi
泡菜拼盘

Rice & Noodles 主 食

512 Cold Noodle ¥1,200
512冷面

Recommended

Premium 512 Curry and Rice ¥1,300
512特制咖喱饭

Oxtail Egg Soup ¥1,500
牛尾蛋汤

Steamed Rice ¥400
白米饭



Premium 512 Curry
512特制咖喱饭

Yakiniku 烧 肉

推荐

Kobe Beef Yakiniku Assortment
神户牛精选烧肉拼盘

400g
¥25,000

Kobe Beef Sirloin 100g
神户牛西冷

Three Selected Cuts 300g
三种精选部位

600g
¥35,000

Kobe Beef Sirloin 100g
神户牛西冷

Kobe Beef Rib Eye 100g
神户牛肉眼牛排

Four Selected Cuts 400g
四种精选部位

800g
¥55,000

Kobe Beef Sirloin 200g
神户牛西冷

Kobe Beef Rib Eye 100g
神户牛肉眼牛排

Five Selected Cuts 500g
五种精选部位



Premium Assorted Kobe Beef Yakiniku Platter
神户牛精选烧肉拼盘



Yakiniku

焼肉

Kobe Beef Sirloin Steak ¥17,000
神戸牛西冷牛排(150g)

Kobe Beef Rib Eye Steak ¥15,000
神戸牛肉眼牛排(150g)

Kobe Beef Sirloin "Yakisuki" ¥15,000
神戸牛西冷焼寿喜(4枚)
Yakisuki can be enjoyed with egg yolk or ponzu sauce.
焼寿喜可搭配蛋黄或柚子醋享用。

Premium Ox Tongue ¥3,300
极品牛舌(4枚)

Premium Outside Skirt ¥3,200
极品横膈膜肉(4枚)



Kobe Beef Sirloin "Yakisuki"
神戸牛サーロイン焼きすき



Kobe Beef Sirloin Steak
神戸牛サーロインステーキ

Dessert

甜品

Vanilla Ice Cream ¥600
香草冰淇淋

Matcha Ice Cream ¥600
抹茶冰淇淋

Houji cha Ice Cream ¥600
焙茶冰淇淋



Matcha Ice Cream
抹茶冰淇淋



神戸牛 512

Our Commitment to KOBE BEEF

Only the finest Tajima cattle, raised in Hyogo Prefecture under strict regulations, can earn the prestigious title of Kobe Beef—a designation that adheres to Japan's most rigorous quality standards. Characterized by its delicate marbling that melts at low temperatures, Kobe beef offers an exquisite balance of refined sweetness and umami. With an annual supply of only 6,000 head, it remains one of the rarest and most sought-after delicacies. At our restaurant, we carefully select only the highest-quality Kobe beef to serve our guests. Experience the world-renowned excellence of Kobe Beef.

兵庫県で厳格な基準のもとに育てられた最上級の但馬牛だけが「神戸牛」という称号を得ることができます。この称号は、日本で最も厳しい品質基準に準拠したものです。

神戸牛は、低温でとろける繊細な霜降りが特徴で、上品な甘みと旨みの絶妙なバランスをお楽しみいただけます。年間約45万頭出荷される和牛の中で、神戸牛は、6000頭しか出荷されない、非常に希少、且つ、高級な食材です。当店では、その中でも特に高品質な神戸牛を厳選しております。

世界に誇る「神戸牛」の魅力を、ぜひご賞味くださいませ。

