

Kobe Beef
Omakase Course
神戸牛おまかせコース

¥17,000



Food Menu



Assorted Kimchi & Namul
キムチとナムルの盛り合わせ

Seasonal Appetizer Platter
季節の前菜盛り合わせ

Choregi Salad
チョレギサラダ

Premium Tongue & Premium Harami
極タン・極ハラミ

Thick-Cut Bone-In Short Rib
骨付きカルビ

Kobe Lean Beef Tasting Platter
神戸牛赤身食べ比べ

Grilled Kobe Sirloin Sukiyaki-Style
神戸牛サーロインの焼きすき

Kobe Beef Ramen
神戸牛拉麺

Dessert
甘味



Appetizer 前 菜

Assorted Kimchi ¥1,400
キムチ盛り合わせ

Napa Cabbage Kimchi ¥600
白菜キムチ

Cucumber Kimchi ¥700
オイキムチ

Japanese Yam Kimchi ¥800
長芋キムチ



Assorted Kimchi
キムチ盛り合わせ

Assorted Korean Namul ¥1,000
ナムル盛り合わせ

Seasoned Bean Sprouts (Namul) ¥500
もやしナムル

Assorted Vegetables for Grilling ¥1,300
焼き野菜盛り合わせ



Assorted Vegetables for Grilling
焼き野菜盛り合わせ

Korean Seaweed ¥400
韓国海苔

Fresh Lettuce Wraps ¥550
サンチュ

Korean-Style Green Salad ¥700
チョレギサラダ

Fruits Tomato Salad ¥1,000
フルーツトマトサラダ

Oxtail & Egg Soup ¥1,500
牛テールの玉子スープ

Spicy Oxtail Soup (Yukgaejang Style) ¥1,700
ユッケジャンテールスープ



Yakiniku 焼 肉

Recommended

Kobe Beef Yakiniku Assortment 神戸牛焼肉盛り合わせ

400g

¥25,000

Kobe Beef Sirloin 100g
神戸牛サーロイン

Three Selected Cuts 300g
神戸牛厳選部位3種

600g

¥35,000

Kobe Beef Sirloin 100g
神戸牛サーロイン

Kobe Beef Rib Eye 100g
神戸牛リブロースステーキ

Four Selected Cuts 400g
神戸牛厳選部位4種

800g

¥55,000

Kobe Beef Sirloin 200g
神戸牛サーロイン

Kobe Beef Rib Eye 100g
神戸牛リブロースステーキ

Five Selected Cuts 500g
神戸牛厳選部位5種



Premium Assorted Kobe Beef Yakiniku Platter
神戸牛焼肉盛り合わせ



Kobe Beef Marbled Meat 神戸牛霜降り焼肉

Thick-Cut Bone-In Short Rib ¥5,500
骨付きカルビ豪快焼き

Kobe Beef Sirloin Steak ¥18,000
神戸牛サーロインステーキ

Kobe Beef Ribeye Steak ¥17,000
神戸牛リブロースステーキ



Kobe Beef Lean Meat 神戸牛赤身焼肉

Kobe Beef Rump ¥3,300
神戸牛ランブ

Kobe Beef Top Sirloin Cap ¥3,600
神戸牛イチボ

Kobe Beef Knuckle Center ¥3,400
神戸牛シンシン

Kobe Beef Inside Round Cap ¥2,800
神戸牛マルカワ

Kobe Beef Tri-Tip ¥4,000
神戸牛トモサンカク

Kobe Beef Knuckle Bottom ¥3,000
神戸牛カメノコ

Kobe Beef Yakisuki 神戸牛焼きすき

Kobe Lean Beef Yakisuki Grill ¥5,200
神戸牛赤身焼きすき

Kobe Sirloin Yakisuki Grill ¥15,000
神戸牛サーロイン焼きすき

Yakisuki can be enjoyed with egg yolk or ponzu sauce.
焼きすきは卵黄またはポン酢でお召し上がりいただけます



Tongue タン

Thinly Sliced Beef Tongue ¥2,500
薄切りタン

Premium Beef Tongue ¥3,500
上タン

Thick-Cut Beef Tongue ¥4,500
厚切りタン

Offal Meat ハラミ・ホルモン

Thicky Slice Outside Skirt (Harami) . . . ¥4,200
極ハラミ

Premium Outside Skirt (Harami) ¥3,800
上ハラミ

Hanging Tender (Sagari) ¥3,000
サガリ

Premium Beef Tripe (Mino) ¥2,800
上ミノ

Large Intestine (Shimacho) ¥1,900
シマチョウ



Other Dish 一品

Tender Boiled Beef Tongue ¥900
ほろほろ柔らか茹でタン

Simmered Kobe Beef Tendon ¥800
神戸牛すじ煮込み

Kobe Beef Tataki ¥3,200
with Shredded Leek & Myoga Ginger
神戸牛のタタキ~白髪葱と茗荷添え~



Rice & Noodles

お食事

Kobe Beef Bibimbap ¥1,600
神戸牛ビビンバ

Kobe Beef Japanese-Style Cold Noodles . . ¥1,800
神戸牛和風冷麺

Beef Oxtail Soup Rice (Kuppa) ¥1,700
牛テールクッパ

Kobe Beef Curry ¥1,500
神戸牛カレー

Kobe Beef Ramen ¥1,600
神戸牛拉麺



Dessert

デザート

Vanilla Ice Cream ¥600
匠のバニラアイス

Matcha Ice Cream ¥600
匠の抹茶アイス

Seasonal Sherbet ¥600
季節のシャーベット



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。

