

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  
神戸牛ランプ

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  
神戸牛ラーメン



## 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、低温でとろける纖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。

