

Kobe Beef
Omakase Course
神戸牛焼肉主厨精选套餐

¥18,000



牛肉高汤汤品
牛出汁のスープ

时令神戸牛前菜
季節の神戸牛前菜盛り合わせ

泡菜 & 拌菜拼盘
キムチとナムルの盛り合わせ

精选牛舌 & 精选横膈膜肉
極タン・極ハラミ

厚切带骨牛小排
骨付きカルビ

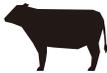
512 沙拉
512サラダ

神戸牛稀有部位、菲力 & 西冷
神戸牛サーロイン、希少部位、ヒレ

神戸牛拉面
神戸牛拉麵

甜点
甘味

Food Menu



前菜
前菜

泡菜拼盘 ¥1,400
キムチ盛り合わせ

白菜泡菜 ¥600
白菜キムチ

黄瓜泡菜 ¥700
オイキムチ

山药泡菜 ¥800
長芋キムチ



Assorted Kimchi
泡菜拼盘

韩式凉拌菜拼盘 ¥1,000
ナムル盛り合わせ

调味豆芽 ¥500
もやしナムル

烤蔬菜拼盘 ¥1,300
焼き野菜盛り合わせ



Assorted Vegetables for Grilling
烤蔬菜拼盘

韩国紫菜 ¥400
韓国海苔

生菜叶包 ¥550
サンチュ

韩式蔬菜沙拉 ¥700
チョレギサラダ

水果番茄沙拉 ¥1,000
フルーツトマトサラダ

牛尾蛋汤 ¥1,500
牛テールの玉子スープ

辣味牛尾汤 (韩式辣汤风味) ¥1,700
ユッケジャンテールスープ



日式烤肉
焼肉

Recommended

神戸牛烤肉拼盘
神戸牛焼肉盛り合わせ

400g

¥25,000

神戸牛沙朗 100g
神戸牛サーロイン

精选部位三种 300g
神戸牛厳選部位3種

600g

¥35,000

神戸牛沙朗 100g
神戸牛サーロイン

神戸牛肋眼牛排 100g
神戸牛リブロースステーキ

精选部位四种 400g
神戸牛厳選部位4種

800g

¥55,000

神戸牛沙朗 200g
神戸牛サーロイン

神戸牛肋眼牛排 100g
神戸牛リブロースステーキ

精选部位五种 500g
神戸牛厳選部位5種



Premium Assorted Kobe Beef Yakiniku Platter
神戸牛焼肉拼盘



神戸牛霜降烤肉
神戸牛霜降り焼肉

- 厚切帯骨牛肋排・・・・・・・・・・ ¥5,500
骨付きカルビ豪快焼き
- 神戸牛沙朗牛排・・・・・・・・・・ ¥18,000
神戸牛サーロインステーキ
- 神戸牛肋眼牛排・・・・・・・・・・ ¥17,000
神戸牛リブロースステーキ



神戸牛瘦肉
神戸牛赤身焼肉

- 神戸牛臀肉・・・・・・・・・・ ¥3,300
神戸牛ランプ
- 神戸牛上臀肉盖・・・・・・・・・・ ¥3,600
神戸牛イチボ
- 神戸牛芯肉・・・・・・・・・・ ¥3,400
神戸牛シンシン
- 神戸牛内側臀盖・・・・・・・・・・ ¥2,800
神戸牛マルカワ
- 神戸牛三角肉・・・・・・・・・・ ¥4,000
神戸牛トモサンカク
- 神戸牛膝盖下部肉・・・・・・・・・・ ¥3,000
神戸牛カメノコ

神戸牛烧寿喜
神戸牛焼きすき

- 神戸牛瘦肉烧寿喜・・・・・・・・・・ ¥5,200
神戸牛赤身焼きすき
- 神戸牛沙朗烧寿喜・・・・・・・・・・ ¥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上がりいただけます



牛舌
タン

- 薄切牛舌・・・・・・・・・・ ¥2,500
薄切りタン
- 特选牛舌・・・・・・・・・・ ¥3,500
上タン
- 厚切牛舌・・・・・・・・・・ ¥4,500
厚切りタン

内脏类
ハラミ・ホルモン

- 厚切横膈膜肉（极ハラミ）・・・・・・・・ ¥4,200
極ハラミ
- 特选横膈膜肉（ハラミ）・・・・・・・・ ¥3,800
上ハラミ
- 牛横膈膜肉・・・・・・・・・・ ¥3,000
サガリ
- 特选牛肚・・・・・・・・・・ ¥2,800
上ミノ
- 牛大肠・・・・・・・・・・ ¥1,900
シマチョウ



其他料理（单品料理）
一品

- 嫩煮牛舌・・・・・・・・・・ ¥900
ほろほろ柔らかか茹でタン
- 神戸牛筋炖煮・・・・・・・・・・ ¥800
神戸牛すじ煮込み
- 神戸牛塔塔烧 ~ 配葱丝与茗荷姜 ~ ¥3,200
神戸牛のタタキ~白髪葱と茗荷添え~



主食与面食
お食事

- 神戸牛石锅拌饭 ¥1,600
神戸牛ビビンバ
- 神戸牛日式冷面 ¥1,800
神戸牛和風冷麺
- 牛尾汤泡饭 ¥1,700
牛テールクッパ
- 神戸牛咖喱 ¥1,500
神戸牛カレー
- 神戸牛拉面 ¥1,600
神戸牛拉麺



甜点
デザート

- 香草冰淇淋 ¥600
匠のバニラアイス
- 抹茶冰淇淋 ¥600
匠の抹茶アイス
- 季节雪葩 (季節冰沙) ¥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。

