

Kobe Beef
Omakase Course

고베규 야키니쿠 오마카세 코스

¥18,000



소고기 육수 스프
牛出汁のスープ

제철 고베규 애플타이저
季節の神戸牛前菜盛り合わせ

김치 & 나물 모듬
キムチとナムルの盛り合わせ

프리미엄 우설 & 프리미엄 하라미
極タン・極ハラミ

두툼한 뼈갈비
骨付きカルビ

512 샐러드
512サラダ

고베규 희귀 부위, 안심 & 등심
神戸牛サーロイン、希少部位、ヒレ

고베규 라멘
神戸牛拉麵

디저트
甘味

Food Menu



에피타이저 (또는 전채)
前 菜

김치 모듬 ¥1,400
キムチ盛り合わせ

배추김치 ¥600
白菜キムチ

오이김치 ¥700
オイキムチ

장아찌 김치 ¥800
長芋キムチ



Assorted Kimchi
キムチ盛り合わせ

나물 모듬 ¥1,000
ナムル盛り合わせ

숙주나물 ¥500
もやしナムル

구이용 야채 모듬 ¥1,300
焼き野菜盛り合わせ



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

한국 김 ¥400
韓国海苔

상추 ¥550
サンチュ

초리게 샐러드 ¥700
チョレギサラダ

과일 토마토 샐러드 ¥1,000
フルーツトマトサラダ

사골 계란국 ¥1,500
牛テールの玉子スープ

육개장 테일국 ¥1,700
ユッケジャンテールスープ

야키니쿠 (일본식 불고기)
焼 肉

Recommended

고베규 야키니쿠 모듬
神戸牛焼肉盛り合わせ

400g

¥25,000

고베규 설로인 100g
神戸牛サーロイン

엄선한 부위 3종 300g
神戸牛厳選部位3種

600g

¥35,000

고베규 설로인 100g
神戸牛サーロイン

고베규 립아이 스테이크 100g
神戸牛リブローズステーキ

엄선한 부위 4종 400g
神戸牛厳選部位4種

800g

¥55,000

고베규 설로인 200g
神戸牛サーロイン

고베규 립아이 스테이크 100g
神戸牛リブローズステーキ

엄선한 부위 5종 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



고베규 마블드 야키니쿠
神戸牛霜降り焼肉

- 뼈 있는 두꺼운 갈비 ¥5,500
骨付きカルビ豪快焼き
- 고베규 설로인 스테이크 ¥18,000
神戸牛サーロインステーキ
- 고베규 립아이 스테이크 ¥17,000
神戸牛リブロースステーキ



고베규 살코기
神戸牛赤身焼肉

- 고베규 림프 ¥3,300
神戸牛ランプ
- 고베규 이치보(윗등심 캡) ¥3,600
神戸牛イチボ
- 고베규 신신(엉덩이살 중앙)..... ¥3,400
神戸牛シンシン
- 고베규 마루카와(속우둔살) ¥2,800
神戸牛マルカワ
- 고베규 토모산카쿠(삼각살) ¥4,000
神戸牛トモサンカク
- 고베규 가메노코(무릎살 아래) ¥3,000
神戸牛カメノコ

야키스키 (구운 스키야키 스타일)
神戸牛焼きすき

- 고베규 살코기 야키스키 ¥5,200
神戸牛赤身焼きすき
- 고베규 설로인 야키스키 ¥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



소혀
タン

- 얇게 썬 소혀 ¥2,500
薄切りタン
- 상급 소혀 ¥3,500
上タン
- 두껍게 썬 소혀 ¥4,500
厚切りタン

내장류 (하라미·호르몬)
ハラミ・ホルモン

- 두껍게 썬 안창살(극하라미) ¥4,200
極ハラミ
- 프리미엄 안창살(하라미) ¥3,800
上ハラミ
- 사거리 (횡격막살) ¥3,000
サガリ
- 상급 양깃머리(미노) ¥2,800
上ミノ
- 대창(시마초) ¥1,900
シマチョウ



기타 요리 (일품요리)
一品

- 부드럽게 삶은 소혀 ¥900
ほろほろ柔らかか茹でタン
- 고베규 힘줄 조림 ¥800
神戸牛すじ煮込み
- 고베규 타타키 ¥3,200
채 썬 파와 일본 생강(묘가) 곁들임
神戸牛のタタキ~白髪葱と茗荷添え~



식사류 (밥과 면)

お食事

고베규 비빔밥 ¥1,600
神戸牛ビビンバ

고베규 일본식 냉면..... ¥1,800
神戸牛和風冷麺

소꼬리국밥(쿠빠) ¥1,700
牛テールクッパ

고베규 카레 ¥1,500
神戸牛カレー

고베규 라멘 ¥1,600
神戸牛拉麺



디저트

デザート

바닐라 아이스크림 ¥600
匠のバニラアイス

말차 아이스크림 ¥600
匠の抹茶アイス

계절 셔벗..... ¥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。

