

お肉をお選びいただく

最上級ランク **黒毛和牛** ステーキコース

WAGYU beef Steak full-course dinner

こちらよりお肉をお選びください
Please select your beef from the our WAGYU list

A

最上級黒毛和牛
ランブ
Rump (Top Sirloin Butt)

[120g] **7,800 yen**
[150g] 9,000 yen / [200g] 13,900 yen

B

最上級黒毛和牛
ヒレ
Tenderloin

[120g] **11,400 yen**
[150g] 13,500 yen / [200g] 19,000 yen

C

最上級黒毛和牛
シャトーブリアン
Chateaubriand

[120g] **13,200 yen**
[150g] 16,000 yen / [200g] 22,000 yen

ムスリムフレンドリーなハラル認証和牛使用のコースもご用意できます。お問い合わせくださいませ。

コース内容

前 菜
Hors D'oeuvre

本日のスープ
Soup of the day

焼き野菜
Grilled Vegetables

お選びいただいた
黒毛和牛ステーキ
Kuroge Wagyu Beef Steak

ガーリックライス
または 桐生天然酵母パン
Garlic Rice or Natural Yeast Bread

季節のシャーベット
Sherbet

コーヒー または 紅茶
cafe or tea

〈全7品〉

出雲の幻の和牛

かつべ牛

サーロインステーキコース

KATSUBE wagyu Beef Steak
full-course dinner

前 菜
Hors D'oeuvre

本日のスープ
Soup of the day

焼き野菜
Grilled Vegetables

幻のかつべ牛
サーロインステーキ

[120g]
KATSUBE wagyu Beef Sirloin Steak

ガーリックライス
または 桐生天然酵母パン
Garlic Rice or Natural Yeast Bread

季節のシャーベット
Sherbet

コーヒー または 紅茶
cafe or tea

〈全7品〉

14,400 yen

お肉の量もお選びいただけます
[150g] 18,000 yen / [200g] 24,000 yen

最上級

神戸牛

サーロインステーキコース

KOBE Beef Steak
full-course dinner

前 菜
Hors D'oeuvre

本日のスープ
Soup of the day

焼き野菜
Grilled Vegetables

神戸ビーフ
サーロインステーキ

[120g]
KOBE Beef Sirloin Steak

ガーリックライス
または 桐生天然酵母パン
Garlic Rice or Natural Yeast Bread

季節のシャーベット
Sherbet

コーヒー または 紅茶
cafe or tea

〈全7品〉

18,400 yen

お肉の量もお選びいただけます
[150g] 23,000 yen / [200g] 30,000 yen

おすすめコース

Kogen

こげん

北海道たらば蟹と大帆立に
黒毛和牛と鉄板焼の醍醐味を網羅

■ アミューズ
Amuse-bouche

■ 前 菜
Hors D'oeuvre

■ 本日のスープ
Soup of the day

■ たらば蟹と大粒ホタテ
King Crab & Scallop [from Hokkaido] Sauté

■ 焼き野菜
Grilled Vegetables

■ 黒毛和牛ステーキ (100g)
Wagyu Beef Steak

■ ガーリックライス または 桐生天然酵母パン
Garlic Rice or Natural Yeast Bread

■ 季節のシャーベット
Sherbet

■ コーヒー または 紅茶
Cafe or Tea

〈全9品〉

12,000yen

かつべ牛を堪能

Izumo

いずも

年間出荷量わずか50頭ほど
島根 出雲の幻のかつべ牛を味わう

■ アミューズ
Amuse-bouche

■ 前 菜
Hors D'oeuvre

■ 本日の鮮魚
Fresh Fish of the Day

■ お口直しの小さなバーニャカウダ
Small Bagna càuda

■ 焼き野菜
Grilled Vegetables

■ 出雲の幻の和牛 かつべ牛

- ・サーロインステーキ (100g)
KATSUBE Wagyu Beef / Sirloin Steak
または or
- ・コロコロハンバーグステーキ (150g)
KATSUBE Wagyu Beef / Ground Beef Steak

■ ガーリックライス または 桐生天然酵母パン
Garlic Rice or Natural Yeast Bread

■ デザート
Dessert

■ コーヒー または 紅茶
Cafe or Tea

〈全9品〉

15,200yen

最高素材の贅沢コース

Ryoran

りょうらん

フォアグラ、国産あわび、シャトーブリアン。
悦楽なる美食の旅を！

■ アミューズ
Amuse-bouche

■ 前 菜
Hors D'oeuvre

■ フォアグラ バルサミコ12年物
Foie gras

■ 国産あわび
Grilled AWABI (Abalone)

- ・伊勢海老 (+2,200yen) に変更もできます
change to Ise Ebi (Japanese Lobster) for ¥2,200 more.

■ 焼き野菜
Grilled Vegetables

■ 黒毛和牛シャトーブリアンステーキ
(100g)
Wagyu Beef Chateaubriand Steak

■ ガーリックライス または 桐生天然酵母パン
Garlic Rice or Natural Yeast Bread

■ デザート
Dessert

■ コーヒー または 紅茶
Cafe or Tea

〈全9品〉

18,600yen

シェフ坂のセレクション
(要予約)

Kyukyoku

きゅうきょく

坂 和樹のシェフズテーブルを
お楽しみください

Please, Enjoy The Chef's Table by Kazuki Saka.

ご希望も承ります 何なりとご相談くださいませ
If there is anything we can help you with, please do not
hesitate to contact us.

30,000yen ~

前 菜

- 鮮魚のカルパッチョ 1,800 yen
Sashimi kogentey style
- 黒毛和牛カルパッチョ 2,400 yen
Carpaccio (Kuroge Wagyu)
- バーニャカウダ 虎幻庭スタイル 1,800 yen
Bagna càuda
- コンビネーションサラダ 1,300 yen
Combination Salad
- フレッシュフォアグラ (70g) 4,000 yen
Foie gras (100g) 5,700 yen

魚 貝

- 本 鮪中トロ 瞬間焼き 5,800 yen
Maguro (Bluefin Tuna)
- 大海老 (2本) 2,500 yen
Prawn
- 大 帆 立 (3ヶ) 3,200 yen
Japanese Scallop
- 本たらば蟹 6,500 yen
Tarabagani (King crab)
- 蝦夷鮑 7,700 yen
Ezo Awabi (Abalone)
- 黒 鮑 12,000 yen
Kuro Awabi (Abalone)
- 伊勢海老 (半身) 8,800 yen
Ise Ebi (Japanese Lobster) (1本) 17,600 yen

他にも入荷により季節の魚介をご紹介します。
また、ご人数様に合わせた盛り合わせも承りますので
何なりとお申し付けくださいませ。

- 特製ブイヤベース 3,400 yen
Bouillabaisse

和 牛

- 黒毛和牛ランプ
Kuroge Wagyu Beef Rump (Top Sirloin Butt) Steak (100g) 4,600 yen
(150g) 6,400 yen / (200g) 8,500 yen
- 黒毛和牛ヒレ
Kuroge Wagyu Beef Tenderloin Steak (100g) 8,600 yen
(150g) 12,000 yen / (200g) 15,400 yen
- 黒毛和牛シャトーブリアン
Kuroge Wagyu Beef Chateaubriand Steak (100g) 10,400 yen
(150g) 14,500 yen / (200g) 18,700 yen

- 出雲の幻の和牛
- かつべ牛サーロイン
KATSUBE Wagyu Beef Sirloin Steak (100g) 11,600 yen
(150g) 16,200 yen / (200g) 20,800 yen

- 最上級
- 神戸牛サーロイン
KOBE Wagyu Beef Sirloin Steak (100g) 15,600 yen
(150g) 21,800 yen / (200g) 28,000 yen

- 黒毛和牛シャトーブリアン
- コロごろハンバーグステーキ
Kuroge Wagyu Beef / Ground Beef Steak (150g) 4,800 yen
(200g) 6,400 yen

● お子様定食 Kid's Set Meal 2,300 yen

メインに、本日のスープ/御飯or天然酵母パン/フレッシュジュースが付きます。

下記3種よりお選びください

- 和牛ハンバーグ Wagyu Ground Beef Steak
- 和牛ステーキ Wagyu Beef Steak
- 特製ハヤシライス Hashed Beef w/Rice

ジュースはマンゴー/アップル/みかんよりお選びください。

デザート(ジェラート/シャーベット)を+300yenでお付けします。

野 菜

- 奥出雲 雲太椎茸 900 yen
Shiitake Mushroom (from Oku Izumo)

- 焼き野菜 盛合せ 1,500 yen
Assorted Grilled Vegetables

季節のお野菜を各種ご用意しております。

食 事

- 桐生酵母の焼きたてパン 770 yen
Natural Yeast Bread

魚沼産こしひかり使用

- 御飯 (お椀/香の物付き) 770 yen
Rice (Koshihikari) w/misoshiru-soup, oshinko

- ガーリックライス (お椀/香の物付き) 1,100 yen
Garlic Rice w/misoshiru-soup, oshinko

- 本日の麺料理 1,100 yen
Today's Noodle

デ ザ ー ト

- 本日のジェラート/シャーベット 700 yen
Gelato or Sherbet

- デザートプレート 1,200 yen
Desserts combo

他にも季節のおすすめなどご用意しております。

お客様のご要望に可能な限りお応えできるよう努めております。
何なりとご遠慮なくご相談いただけましたら嬉しく存じます。

表示はすべて税抜価格です。消費税分を別途申し受けます。
Consumption tax will be added to this item's price at checkout.