

Premium Kobe Beef Steak

プレミアム神戸牛ステーキ



32 か月かけて 700kg まで育てた神戸牛一頭からわずかに 8kg 程度しか取れない部位。ナイフを使わなくてもお箸で割けるほどの柔らかさとエレガントな至高の甘さをご堪能ください。

プレミアム神戸牛 フィレ



120g ¥33,600
4.2oz (tax-included ¥36,960)

180g ¥50,400
6.3oz (tax-included ¥55,440)

300g ¥84,000
10.5oz (tax-included ¥92,400)

450g ¥126,000
15.8oz (tax-included ¥138,600)

19 世紀のフランスの政治家
フランソワ＝ルネ・ド・シャトーブリアンが
あまりの美味しさにその部位ばかりを注文して
食べていたという逸話が残っています。フィレの
中心部分だけをチョイスした King of Kobe Beef!!!

プレミアム神戸牛 シャトーブリアン



120g ¥38,400
4.2oz (tax-included ¥42,240)

180g ¥57,600
6.3oz (tax-included ¥63,360)

300g ¥96,000
10.5oz (tax-included ¥105,600)

450g ¥144,000
15.8oz (tax-included ¥158,400)

ディナータイムはサービス料5%を頂戴いたします

Premium Kobe Beef Steak

特级神户牛排



在32个月内从一根神户牛肉增加到700公斤一个只能承受大约8公斤的零件。这么多，不用刀就可以用筷子切柔软优雅的至高甜度请享受。

There is only 8kg from one cow which was raised up to 700kg during 32 months. It breaks softly just with chopsticks and you can enjoy the elegance and the sweetest taste of the meat.

冠軍神户牛肉 **菲力牛排 (里脊)**

Premium Kobe beef Fillet

120g ¥33,600
4.2oz (tax-included ¥36,960)

180g ¥50,400
6.3oz (tax-included ¥55,440)

300g ¥84,000
10.5oz (tax-included ¥92,400)

450g ¥126,000
15.8oz (tax-included ¥138,600)

19世纪法国政治家弗朗索瓦-勒内德 夏多布里昂那部分太好吃了有一个轶事，人们只订购和吃。只有鱼片中心部分的牛肉之王!!

The king of Kobe beef which is chosen only from middle part of fillet. The name came from a French politician called Francois-Rene Chateaubriand (1768-1848) who always ate just this part. Enjoy the beauty of the best of Kobe Beef!!

冠軍神户牛肉 **夏多布里昂牛排**

Premium Kobe beef Chateaubriand

120g ¥38,400
4.2oz (tax-included ¥42,240)

180g ¥57,600
6.3oz (tax-included ¥63,360)

300g ¥96,000
10.5oz (tax-included ¥105,600)

450g ¥144,000
15.8oz (tax-included ¥158,400)

We will also charge 5% of service charge after 16:00. 16:00之后我们还会另外收取5%的服务费。

正真正銘100%神戸牛 神戸牛ステーキ

KOBE
Beef

THE FINEST BEEF
IN THE WORLD



神戸牛の赤身肉の中でも格段に柔らかい部位をチョイス。噛むたびに赤身肉の中に入った程良いサシと、神戸牛の旨味が味わえる別格な赤身を堪能下さい。

プレミアム神戸牛

別格希少部位

Premium Kobe beef

Today's Rare Part

300g
10.5oz **¥25,500**
(tax-included ¥28,050)

180g
6.3oz **¥15,300**
(tax-included ¥16,830)

120g
4.2oz **¥10,200**
(tax-included ¥11,220)



神戸牛の中から、表面ではなく深部に位置する筋繊維の細いわずかな部位をシェフがチョイス。赤身本来の甘み・香りと極上の食感を味わえます。

神戸牛 **極上赤身**

Kobe Beef

Tender Red meat

300g
10.5oz **¥15,000**
(tax-included ¥16,500)

180g
6.3oz **¥9,000**
(tax-included ¥9,900)

120g
4.2oz **¥6,000**
(tax-included ¥6,600)

こちらのメニューは神戸牛ステーキ単品です。
セット・コースは次ページです。
This menu is Kobe beef steak separately.
The set course is on the next page.



ディナータイムはサービス料5%を頂戴いたします

正真正銘100%神戸牛 神戸牛ステーキ



KOBE
Beef
THE FINEST BEEF
IN THE WORLD



神戸牛紅肉中非常柔軟
选择一个部分。每一口都在紅肉里
只需适量的大理石花紋即可享受神戸牛肉的美味
請享用独特的紅肉。

Specially chosen by our chef, you can
feel the real texture of the red meat and
taste the sweetness and the smell.

神戸牛肉 **特級稀有部位**

Premium Kobe beef

Today's Rare Part

300g
10.5oz **¥25,500**
(tax-included ¥28,050)

180g
6.3oz **¥15,300**
(tax-included ¥16,830)

120g
4.2oz **¥10,200**
(tax-included ¥11,220)



位于神戸牛肉的深处，而不是表面
主廚选择了几个肌肉纖維細的部位，
您可以享受到紅肉原有的甜味和香气以及最細膩的口感。

A deeper part of the meat chosen by our chef.
Enjoy the texture, sweetness and the smell.

神戸牛肉 **頂級赤身肉牛排**

Kobe Beef

Tender Red meat

300g
10.5oz **¥15,000**
(tax-included ¥16,500)

180g
6.3oz **¥9,000**
(tax-included ¥9,900)

120g
4.2oz **¥6,000**
(tax-included ¥6,600)

本菜单是神戸牛排的单品。

设置的课程在下一页。

This menu is Kobe beef steak separately.

The set course is on the next page.



Premium Kobe Beef Steak

プレミアム神戸牛ステーキ



ルイ王朝時代、晩餐会に出されたその部位があまりに美味しかったことから、唯一「サー」の称号を与えられた部位。口の中で蕩けていく、はかなくも濃厚な旨味を堪能できます。



プレミアム神戸牛
サーロイン

Sirloin

120g ¥16,500
4.2oz (tax-included ¥18,150)

180g ¥24,750
6.3oz (tax-included ¥27,225)

300g ¥41,250
10.5oz (tax-included ¥45,375)

450g ¥61,870
15.8oz (tax-included ¥68,057)



噛むたびに赤身肉の中に入った程良いサシと、神戸牛の濃厚な旨味が味わえる部位。はじめの一口は何も付けずにお召し上がりください。

プレミアム神戸牛

Premium Kobe beef

リブロール

Rib eye roll

120g ¥14,500
4.2oz (tax-included ¥15,950)

180g ¥21,750
6.3oz (tax-included ¥23,925)

300g ¥36,250
10.5oz (tax-included ¥39,875)

450g ¥54,360
15.8oz (tax-included ¥59,796)

ディナータイムはサービス料5%を頂戴いたします

Premium Kobe Beef Steak

特级神户牛排



在路易王朝，晚宴上的那部分非常美味，只用了“先生”。
给定标题的部分。您可以享受在口中融化的短暂而丰富的味道。

This is the only part which was given "Sir" in the name since the period of the King Luis. You can feel it melts in your mouth .
Enjoy the deep taste of "UMAMI" .



120g ¥16,500
4.2oz (tax-included ¥18,150)

180g ¥24,750
6.3oz (tax-included ¥27,225)

300g ¥41,250
10.5oz (tax-included ¥45,375)

450g ¥61,870
15.8oz (tax-included ¥68,057)

冠軍神戶牛肉
Premium Kobe beef

沙朗牛排 (西冷)
Sirloin

每咬一口，都能品尝到瘦肉中的筋道和神户牛肉的浓郁风味。
吃第一口时，最好什么都不要吃。

With each bite, you can taste the rich flavor of Kobe beef with just the right amount of sashi in the lean meat.
Please enjoy the first bite without adding anything.



神户牛肉 肋烤牛排 Premium Kobe beef Rib eye roll

120g ¥14,500
4.2oz (tax-included ¥15,950)

180g ¥21,750
6.3oz (tax-included ¥23,925)

300g ¥36,250
10.5oz (tax-included ¥39,875)

450g ¥54,360
15.8oz (tax-included ¥59,796)

We will also charge 5% of service charge after 16:00. 16:00之后我们还会另外收取5%的服务费。