

A la Carte Menu

Meat

神戸牛 100g	Kobe beef	17,820円 / 16,200
A5飛び牛 サーロインステーキ 100g	The finest sirloin steak	9,350円 / 8,500
A5サーロインステーキ 100g	Japanese A5 ranked Sirloin steak	7,700円 / 7,000
A5雌牛ヒレステーキ 赤 100g	Lady steak fillet	8,800円 / 8,000
シャトーブリアンステーキ 100g	Chateaubriand steak	8,800円 / 8,000
サーロインステーキ 100g	Sirloin steak	4,400円 / 4,000
テンダーロインステーキ 100g	Tenderloin steak	4,400円 / 4,000

+コースチャージ Course charge 3,300円 / 3,000

(季節のスープ、サラダ、ガーリックライス or ガーリックトースト、デザート、ウインナーコーヒー or お茶)

(Seasonal soup, Salad, Garlic rice or Garlic bread, Dessert, Coffee with whipped cream or Tea)

牛肉にぎり Beef nigiri sushi	ロース一貫	One piece of sirloin nigiri sushi	1,430円 / 1,300
	フィレ一貫	One piece of fillet nigiri sushi	1,650円 / 1,500
牛肉たたき	Seared beef		5,500円 / 5,000
牛肉さしみ	Beef sashimi		5,500円 / 5,000
フォアグラ	Foie gras		3,850円 / 3,500

※ 小さなお子様や高齢の方、抵抗力の弱い方は、生肉を食べると食中毒になるおそれがあるため控えてください。

* Generally, raw meat is at risk for food poisoning. Please refrain from eating raw meat if you are a child, elderly people, or people who are less resistant to food poisoning.

Seafood

車海老 1尾	One prawn	3,850円 / 3,500
ホタテ 1個	One scallop	1,760円 / 1,600
イカ	Squid	1,980円 / 1,800
鮮魚	Fresh fish	3,850円 / 3,500
蟹(ズワイ)ポーション6本	Six portion of snow crab	6,600円 / 6,000
たらば蟹ポーション1本	One portion of king crab	8,800円 / 8,000
活鮑 Abalone	大 Large / 小 Small	Current price
エスカルゴ	Escargot	3,850円 / 3,500

Vegetables · Mushrooms

旬の野菜(お尋ねください)	Seasonal vegetables	各 880円 / 800
ジャンボマッシュルーム	Jumbo mushroom	1,320円 / 1,200
きのこの盛り合わせ	Assorted mushrooms	1,650円 / 1,500

A la Carte Menu

Fromage

チーズ	kinds of cheese	1,980円 / 1,800
-----	-----------------	----------------

Oshokuyi

ガーリックライス	Garlic rice	1,100円 / 1,000
ガーリックトースト	Garlic bread	880円 / 800
ライス	Rice	330円 / 300
お味噌汁	Miso soup	330円 / 300

Salad

シェフサラダ	Chef's salad	1,650円 / 1,500
トマトサラダ	Tomato salad	1,100円 / 1,000

Condiments

おろし大蒜	Ground garlic	330円 / 300
葱	Green onion	330円 / 300
わさび	Wasabi	330円 / 300
山わさび	Horseradish	330円 / 300

Dessert

デザートプレート	Dessert Assorted	1,320円 / 1,200
----------	------------------	----------------

Recommended Menu

Champion of Kobe Beef

最優秀賞神戸牛 100g 19,470円/17,700
Champion of Koube Beef 100g

神戸牛 100g 17,820円/16,200
Koube Beef 100g

チャンピオン神戸牛（最優秀賞）とは、
「神戸ビーフ品評会」「神戸ビーフ枝肉共励会」より
1 頭だけ最も優れた肉質であると判定された最優秀賞を受賞した一頭に贈られ
神戸牛の中の1%。但馬牛全体でみるとたった0.4%にのみ与られる
極めて希少で最高品質の牛肉である称号です。

Today's Recommended Menu

Gift Box for You

お土産

ステーキハンバーグ ハンドチョップ仕立て
Hamburger steak

1,650円 / 1,500

ふかひれ牛丼
Beef Bowl with Shark's Fin

3,850円 / 3,500

和牛玉子焼き
Omelet Rolled with Beef

1,210円 / 1,100

この度とっておきの"おうちディナー"を作りました。もちろん、普段お店でお出ししている牛肉と同じランクのものを使用。

「温めるだけ」「焼くだけ」という簡単な一手間で、牛丼やステーキ、ハンバーグなど、

極上の味を楽しんでいただけるメニューをご用意しました。

フカヒレと牛肉を合わせた「究極の牛丼」は、最強のおいしさ。

海の王者「フカヒレ」と、陸の王者「最高級黒毛和牛」が合わさって、至福のおいしさを作ります。

ハンバーグといえば、家庭料理の代表格。しかし、当店が作るハンバーグは一味も二味も違います。

使用する牛肉はひき肉ではなく、サーロインと赤身肉を手で粗めにカットしたもの。

そのため、肉のうまみや食感が存分に味わえて、通常のハンバーグにはない、ステーキのような肉感をお楽しみいただけます。

だし巻き卵に贅沢にサーロインを巻き付けた、肉巻き卵焼きは、至福の美味しさが感じられながら、

どこかなつかしく、ほっとする味わいに仕上げました。

誰もが大好きな卵焼きを、老舗松波が独創性あふれる料理に昇華させました。

ふるさと納税品、サイトにて販売中