



食肉業界で牛肉の「サシ」の状態を12段階で評価し、

最高位は **12てん(点)** と称されます。

その **最高級、最高位** である **12てん** は

全てを兼ね備えた **護法善神** の天部からの

授かりものだと考え、「**十二天**」と名付けました。

赤身のお肉が好まれる傾向にあります。

良質の脂 を持つ **霜降り肉** の

牛の赤身 だからこそ **真の旨さ** があります。

和牛の **最高級の赤身** と **霜降り肉** をバランス良く、

すき焼き、しゃぶしゃぶ、オイル焼き、ビフテキ

4つの調理方法でお届けします。

表示価格はすべて税抜価格です。

サービス料を別途頂戴いたします。

すき焼きコース

相盛

八、〇〇〇円

霜降

八、〇〇〇円

先付／刺身／すき焼き／食事／赤だし／香の物／果物

しゃぶしゃぶコース

相盛

八、〇〇〇円

霜降

八、〇〇〇円

先付／刺身／しゃぶしゃぶ／食事／赤だし／香の物／果物

お肉の追加

※お肉の追加は一名様より承ります

霜降

四枚 六、〇〇〇円

二枚 三、〇〇〇円

赤身

四枚 三、〇〇〇円

オイル焼きコース

シャトーブリアン	一五〇g	一二、〇〇〇円
ヒレ	一五〇g	一〇、〇〇〇円
ランプ	一五〇g	七、〇〇〇円

先付／刺身／オイル焼き／食事／赤だし／香の物／果物

※コースは二名様より承ります

ビフテキコース

サーロイン	二〇〇g	一一、〇〇〇円
シャトーブリアン	一五〇g	一一、〇〇〇円
ランプ	一五〇g	六、〇〇〇円

先付／刺身／ビフテキ／食事／赤だし／香の物／果物

※コースは二名様より承ります

ステーキ

シャトーブリアン

一五〇g

一〇、〇〇〇円

サーロイン

一五〇g

九、〇〇〇円

ランプ

一五〇g

五、〇〇〇円

オイル焼き

シャトーブリアン

一五〇g

一〇、〇〇〇円

ヒレ

一五〇g

八、〇〇〇円

ランプ

一五〇g

五、〇〇〇円

すき焼き／しゃぶしゃぶ

相盛

一人前

八、〇〇〇円

霜降

一人前

八、〇〇〇円

逸品

神戸但馬牛肉ももユツケ

一、八〇〇円

生ハム

一、二〇〇円

一ヶ月熟成自家製 A5 リブロースの生ハム

牛しぐれ煮

八〇〇円

くらま山椒入り自家製しぐれ煮

和牛メンチカツ

八〇〇円

ウニ添え

ステーキタルタル

三、〇〇〇円

ラトビア産キャビア添え

お新香盛り

八〇〇円

特選和牛のローストビーフ

一、八〇〇円

和牛そばろ味噌と季節野菜

一、〇〇〇円