



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込価格です。

サービス料を別途頂戴いたします。

すき焼きコース

相盛

九、〇〇〇円
(九、九〇〇円税込)

霜降

九、〇〇〇円
(九、九〇〇円税込)

・先付

自家製和牛生ハムと静岡県産クラウンマスクメロン

・刺身

神戸太田牛内もも肉ユツケ

・すき焼き

相盛又は霜降

・野菜盛り

季節の旬野菜

・お食事

銀しやり (石川県産能登米) / 赤出汁 / 香の物

・果物

※コースは二名様より承ります

しゃぶしゃぶコース

相盛

九、〇〇〇円
(九、九〇〇円税込)

霜降

九、〇〇〇円
(九、九〇〇円税込)

・先付

自家製和牛生ハムと静岡県産クラウンマスクメロン

・刺身

神戸太田牛内もも肉ユツケ

・しゃぶしゃぶ

相盛又は霜降

・野菜盛り

季節の旬野菜

・お食事

銀しゃり (石川県産能登米) / 赤出汁 / 香の物

・果物

※コースは二名様より承ります

お鍋の追加

霜降

四枚 五、〇〇〇円
(五、五〇〇円税込)

二枚

二、五〇〇円
(二、七五〇円税込)

赤身

六枚

二、〇〇〇円
(二、二〇〇円税込)

野菜盛り

一、〇〇〇円

(一、一〇〇円税込)

※お肉の追加は一名様より承ります

ビフテキコース

シャトーブリアン

一五〇g

一、二、〇〇〇円

(一、三、二〇〇円税込)

サーロイン

二〇〇g

一、〇〇〇円

(一、一、一〇〇円税込)

ランプ

一五〇g

七、〇〇〇円

(七、七〇〇円税込)

・先付

自家製和牛生ハムと静岡県産クラウンマスクメロン

・刺身

神戸太田牛内もも肉ユツケ

・ステーキ

A5黒毛和牛シャトーブリアン又は、サーロイン又は、ランプより

・サラダ

・お食事

銀しやり(石川県産能登米)／赤出汁／香の物

・果物

※コースは二名様より承ります

オイル焼きコース

シャトーブリアン 一五〇g 一二二、〇〇〇円
(一三、二〇〇円税込)

ヒレ 一五〇g 一〇、〇〇〇円
(二、〇〇〇円税込)

ランプ 一五〇g 七、〇〇〇円
(七、七〇〇円税込)

・先付

自家製和牛生ハムと静岡県産クラウンマスクメロン

・刺身

神戸太田牛内もも肉ユツケ

・オイル焼き

A5黒毛和牛シャトーブリアン又は、ヒレ又は、ランプより

・お食事

銀しやり(石川県産能登米)／赤出汁／香

・果物

※コースは二名様より承ります

単品

すき焼き／しゃぶしゃぶ

相盛

一人前

七、〇〇〇円
(七、七〇〇円税込)

霜降

一人前

七、〇〇〇円
(七、七〇〇円税込)

ステーキ

シャトーブリアン

一五〇g

一〇、〇〇〇円
(一一、〇〇〇円税込)

サーロイン

二〇〇g

九、〇〇〇円
(九、九〇〇円税込)

ランプ

一五〇g

五、〇〇〇円
(五、五〇〇円税込)

オイル焼き

シャトーブリアン

一五〇g

一〇、〇〇〇円
(一一、〇〇〇円税込)

ヒレ

一五〇g

八、〇〇〇円
(八、八〇〇円税込)

ランプ

一五〇g

五、〇〇〇円
(五、五〇〇円税込)

逸品

神戸但馬牛ももユツケ

一、八〇〇円
(一、九八〇円税込)

生ハムメロン

一、二〇〇円
(一、三二〇円税込)

一ヶ月熟成自家製 A5 リブロースの生ハムとメロン

牛しぐれ煮

八〇〇円
(八八〇円税込)

くらま山椒入り自家製しぐれ煮

和牛メンチカツ

一、〇〇〇円
(一、一〇〇円税込)

ウニ添え

ステーキタルタル

三、〇〇〇円
(三、三〇〇円税込)

ラトビア産キャビア添え

お新香盛り

八〇〇円
(八八〇円税込)

特選和牛のローストビーフ

一、八〇〇円
(一、九八〇円税込)

和牛そばろ味噌と季節野菜

一、〇〇〇円
(一、一〇〇円税込)

メのお食事

お食事

銀しゃり／赤出汁／香の物

六〇〇円

(六六〇円税込)

メうどん

薬味付

六〇〇円

(六六〇円税込)

しぐれ茶漬け

七〇〇円

(七七〇円税込)

ユツケちゃんごはん

ラトビア産キャビア添え、和牛ユツケとご飯

二、三〇〇円

(二、五三〇円税込)