

すき焼
十二天
Jyuniten

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が

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。

すき焼きコース

赤身

一一、〇〇〇円

相盛

一三、二〇〇円

霜降

一五、四〇〇円

シャトーブリアン

一八、〇〇〇円

・先付

自家製熟成生ハムと特選果物

・刺身

特選部位の和牛の刺身

・進肴

和牛の逸品

・すき焼き

赤身、相盛、霜降又はシャトーブリアン

野菜盛り

・お食事

銀しゃり（石川県産能登米）／赤出汁／香の物

・甘味

※コースは二名様より承ります

しゃぶしゃぶコース

赤身

一一、〇〇〇円

相盛

一三、二〇〇円

霜降

一五、四〇〇円

・先付

自家製熟成生ハムと特選果物

・刺身

特選部位の和牛の刺身

・進肴

和牛の逸品

・しゃぶしゃぶ

赤身、相盛又は霜降

野菜盛り

・お食事

銀しゃり（石川県産能登米）／赤出汁／香の物

・甘味

※コースは二名様より承ります

ビフテキコース

ランプ

一一、〇〇〇円

サーロイン

一六、〇〇〇円

シャトーブリアン

一七、六〇〇円

・先付

自家製熟成生ハムと特選果物

・刺身

特選部位の和牛の刺身

・進肴

和牛の逸品

・ステーキ

ランプ、サーロイン又はシャトーブリアン

・サラダ

・お食事

銀しやり（石川県産能登米）／赤出汁／香の物

・甘味

※コースは二名様より承ります

オイル焼きコース

※京都風 鉄板焼き

赤身

一一、〇〇〇円

相盛

一五、〇〇〇円

霜降

一六、〇〇〇円

・先付

自家製熟成生ハムと特選果物

・刺身

特選部位の和牛の刺身

・進肴

和牛の逸品

・オイル焼き

赤身、相盛又は霜降

・お食事

銀しやり（石川県産能登米）／赤出汁／香の物

・甘味

※コースは二名様より承ります

夜の御食事 其の貳

単品

御料理は一人前から承っております。

すき焼き／しゃぶしゃぶ

赤身	六、六〇〇円
相盛	九、九〇〇円
霜降	一、〇〇〇円
シャトーブリアン	一四、〇〇〇円
※すき焼きのみ	

ビフテキ

ランプ	六、六〇〇円
サーロイン	一三、二〇〇円
シャトーブリアン	一五、四〇〇円

オイル焼き ※京都風 鉄板焼き

赤身	六、六〇〇円
相盛	一〇、〇〇〇円
霜降	一四、三〇〇円

※単品を御注文の場合、
お通し代 五五〇円頂戴しております。

お鍋の追加

赤身	二〇〇g	三、八〇〇円
※目安 六〜八枚		
肩ロース	二〇〇g	四、八〇〇円
※目安 四〜六枚		
ミスジ	二〇〇g	六、八〇〇円
※目安 六〜八枚		
サーロイン	二〇〇g	一、〇〇〇円
※目安 三〜四枚		
シャトーブリアン	二〇〇g	一三、〇〇〇円
※すき焼きのみ ※目安 二〜三枚		
野菜盛り		一、一〇〇円

メのお食事

お食事	六六〇円
銀しゃり／赤出汁／香の物	
べうどん	六六〇円
薬味付	
しぐれ茶漬け	七七〇円
ユツケちゃんごはん	二、五三〇円
ラトビア産キャビア添え、和牛ユツケとご飯	

夜の御食事 其の壺

逸品

特選部位の和牛の刺身

厳選された国産の黒毛和牛を使用した贅沢な一品です。

一、九八〇円

自家製熟成生ハムと特選果物

冷静燻製法を用い熟成させた自家製の生ハム。
特選果物と御一緒にお召し上がりいただきます。

一、三二〇円

特選和牛のローストビーフ

国産牛の外モモをじっくり丁寧に火入れしローストビーフに。
サッパリとボン酢でお召し上がりください。

一、九八〇円

ステーキタルタル

メゾンカイザーのイチジクパンに一口では食べられないほどの和牛のタルタルと
ラトビア産キャビアを贅沢に添えています。

三、三〇〇円

お新香盛り

数種類のお新香の盛り合わせ。箸休めにおススメ。

八八〇円

牛しぐれ煮

くらま山椒入り自家製のしぐれ煮。ご飯のお供におススメ。

八八〇円

和牛そぼろ味噌と季節野菜

和牛のそぼろ味噌を添えた季節野菜のサラダ。お口直しにおススメです。

一、一〇〇円

※表示価格は全て税込価格となっております。

※ランチタイムはサービス料を頂いておりません。ご注文の際はスタッフまで

お声がけください。尚、ディナータイムはサービス料を10%頂戴いたします。

※ディナータイムは、ワンドリンク制となっております。