

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 其の壱

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、七〇〇円

おまかせ 二二、〇〇〇円

神戸ビーフ堪能 四四、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／赤出汁／香の物

## ・甘味

# すき焼きコース 其の式

すき焼き食べ放題 一六、五〇〇円

【プレミアム】  
すき焼き食べ放題 二八、六〇〇円

すき焼き・しゃぶしゃぶ食べ放題 一八、七〇〇円

【プレミアム】  
すき焼き・しゃぶしゃぶ食べ放題 三三、〇〇〇円

## ・先付

自家製熟成生ハムと特選果物

## ・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／赤出汁／香の物

## ・甘味

しゃぶしゃぶコース

其の巻

赤身

一一、〇〇〇円

相盛

一三、二〇〇円

霜降

一五、四〇〇円

おまかせ

二二、〇〇〇円

神戸ビーフ堪能

四四、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

・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／赤出汁／香の物

・甘味

しゃぶしゃぶコース 其の弐

しゃぶしゃぶ食べ放題 一六、五〇〇円

「プレミアム」  
しゃぶしゃぶ食べ放題 二八、六〇〇円

・先付

自家製熟成生ハムと特選果物

・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／赤出汁／香の物

・甘味

# ビフテキコース

ランプ

一一、〇〇〇円

サーロイン

一六、五〇〇円

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

銀しゃり／赤出汁／香の物

## ・甘味

# 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、四〇〇円

霜降

一六、五〇〇円

・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

銀しゃり／赤出汁／香の物

・甘味