

当店こだわりの厳選ステーキ **저희 레스토랑만의 고집으로 엄선된 스테이크**

但馬牛にこだわり40年のシェフが自身を持ってお届けする、当店こだわりのステーキです。肉自身の本当の旨みを味わってください。

타지마 소를 고집하는 경력 40년의 셰프가 자신있게 내놓은, 저희 레스토랑이 심혈을 기울인 스테이크입니다. 고기자체 본연의 맛을 느껴 보십시오.

●**サーロインステーキ** **등심 스테이크**

(150g) ¥5,000(税別) (세금 별도)

(200g) ¥7,000(税別) (세금 별도)

(250g) ¥9,000(税別) (세금 별도)

●**特選但馬牛サーロインステーキ** **특선 타지마 소 등심 스테이크**

(200g) ¥9,500(税別) (세금 별도)

●**極上但馬牛サーロインステーキ** **극상 타지마 소 등심 스테이크**

(200g) ¥13,500 (税別) (세금 별도)

セット(スープ・ライス付) + ¥900

세트(스프·ライス 포함)+¥900

●**ヘレスステーキ** **안심 스테이크**

(150g) ¥6,000(税別) (세금 별도)

(200g) ¥8,000(税別) (세금 별도)

●**特選但馬牛ヘレスステーキ** **특선 타지마 소 안심 스테이크**

(200g) ¥11,000(税別) (세금 별도)

●**極上但馬牛ヘレスステーキ** **극상 타지마 소 안심 스테이크**

(200g) ¥15,000(税別) (세금 별도)

セット(スープ・ライス付) + ¥900

세트(스프·ライス 포함)+¥900

●**炭焼きポーターハウス** **숯불 구이** 포터하우스

(100g) ¥3,600(税別) (세금 별도)

500g~900gまで 各種ございます

500g~900g 까지 다양하게 있습니다.

セット(スープ・ライス付) + ¥900

세트(스프·ライス 포함)+¥750

+++++

特撰但馬牛特別メニュー **특선 타지마 소 특별 메뉴**

● **リブロースステーキセット** **립 로스 스테이크 세트**

(200g) ¥6,000(税別) (세금 별도)

(250g) ¥7,400(税別) (세금 별도)

スープ・サラダ・ライス・コーヒー付

스프·샐러드·ライス·커피 포함

+++++

● **ステーキセット(リブロース 120g)** **스테이크 세트 (립 로스 120g)**

(スープ・サラダ・ライス付) (**스프·샐러드·ライス 부**)

(ニンニク風味) (**마늘 풍미**)

¥3,680(税別) (세금 별도)

● **ファミリーステーキセット(リブロース 120g)** **패밀리 스테이크 세트 (립 로스 120g)**

(スープ・サラダ・ライス付) (**스프·샐러드·ライス 포함**)

(照り焼き風味)

(**데리야키 풍미**)

¥3,680(税別) (세금 별도)

● **スイスステーキセット(リブロース 120g)** **스위스 스테이크 세트 (립 로스 150g)**

(スープ・サラダ・ライス付) (**스프·샐러드·ライス 포함**)

(トマトソース風味)

(**토마토 소스 풍미**)

¥3,680(税別) (세금 별도)

+++++

● **ローストビーフ定食** **로스트 비프 정식**

(スープ・ライス付) (**스프·ライス 포함**)

¥3,700(税別) (세금 별도)

● **オマールエビ&ローストビーフ定食** **랍스터 & 로스트 비프 정식**

(スープ・ライス付) (**스프·ライス 포함**)

¥4,800(税別) (세금 별도)

● **オマールエビ定食** **랍스터 정식**

(スープ・ライス付) (**스프·ライス 포함**)

¥3,000(税別) (세금 별도)

その他のメニューもございます。기타의 메뉴도 있습니다.

C 코스 C 코스

1 炭火焼ローストビーフ

1 숯불구이 로스트 비프

2 オマールエビのサラダ

2 랍스터 샐러드

3 本日のスープ

3 오늘의 스프

4 特選但馬牛ステーキ(サーロイン or ヘレ)

4 특선 타지마 소 스테이크(등심 or 안심)

5 季節のサラダ

5 계절의 샐러드

6 本日のデザート(シャーベット and ケーキ)

6 오늘의 디저트(샤베트 and 케이크)

7 コーヒーor 紅茶 or ハーブティ

7 커피 or 홍차 or 허브티

☆パンまたはライスをお選びいただけます。

☆빵 또는 라이스를 선택할 수 있습니다.

特選サーロインコース 150g ¥12,500(税別)

특선 등심 코스 150g ¥ 12,500(세금 별도)

特選ヘレコース 150g ¥15,000(税別)

특선 안심 코스 150g ¥ 15,000(세금 별도)

※ステーキはお好みのグラムに変更できます。

※ステーキ는 원하는 양으로 주문할 수 있습니다.

B 코스 B 코스

・オードブル

・오르되브르

・2品目のオードブル

・2 품째의 오르되브르

・本日のスープ

・오늘의 스프

・但馬牛ステーキ

・타지마 소 스테이크

・季節のサラダ

・계절의 샐러드

・本日のデザート

・오늘의 디저트

・コーヒー

・커피

☆パンまたはライスをお選びいただけます。

☆빵 또는 라이스를 선택할 수 있습니다.

ロースコース 150g ¥8,000(税別)

등심 코스 150g ¥ 8,000(세금 별도)

ヘレコース 150g ¥11,500(税別)

안심 코스 150g ¥11,500(세금 별도)

※ステーキはお好みのグラムに変更できます。

※ステーキ는 원하는 양으로 주문할 수 있습니다.

A 코스 A 코스

・オードブル

・오르되브르

・本日のスープ

・오늘의 스프

・但馬牛ステーキ

・타지마 소 스테이크

・季節のサラダ

・계절의 샐러드

・本日のデザート

・오늘의 디저트

・コーヒー

・커피

☆パンまたはライスをお選びいただけます。

☆빵 또는 라이스를 선택할 수 있습니다.

ロースコース 150g ¥6,800(税別)

등심 코스 150g ¥ 6,800(세금 별도)

へレコース 150g ¥8,800(税別)

안심 코스 150g ¥ 8,800(세금 별도)

※ステーキはお好みのグラムに変更できます。

※스테이크는 원하는 양으로 주문할 수 있습니다.

特選 但馬牛 しゃぶしゃぶ

특선 타지마 소 샤브샤브

●もみじコース 모미지 코스

1人前 ¥6,000(税別) 1인분 ¥6,000(세금 별도)

●けやきコース 케야키 코스

1人前 ¥8,000(税別) 1인분 ¥8,000(세금 별도)

しゃぶしゃぶコースには、お肉、野菜の他に、もみじコース、けやきコースそれぞれのオードブルとデザートがつきます。

샤브샤브 코스에는 고기, 야채를 포함하여, 모미지 코스와 케야키 코스 각각의에 오르되브르와 디저트가 추가되어 있습니다.

ご予約をお願い致します。

예약을 부탁드립니다。

ランチメニュー(平日限定)

런치 메뉴(평일 한정)

すべてのランチに、スープ、サラダ、ライス、デザート、コーヒーまたは紅茶が付きます
모든 런치에 스프, 샐러드, 라이스, 디저트, 커피 또는 홍차가 포함되어 있습니다.

●但馬牛リブロースステーキランチ(100g 限定)

타지마 소 립 로스 스테이크 런치(100g 한정)

(ニンニク風味)

(마늘 풍미)

¥3,200(税別) (세금 별도)

●但馬牛リブロースステーキランチ(100g 限定)

타지마 소 립 로스 스테이크 런치(100g 한정)

(照り焼き風味)

(데리야키 풍미)

¥3,200(税別) (세금 별도)

●但馬牛リブロースステーキランチ(100g 限定)

타지마 소 립 로스 스테이크 런치(100g 한정)

(トマトソース風味)

(토마토 소스 풍미)

¥3,200(税別)

(세금 별도)

●特選但馬牛ヘレカツ(10食 限定)

특선 타지마 소 안심카츠 (10식 한정)

(柔らかく香のある上品なヘレカツです 特製デミグラスソースでお召し上がりください)

(부드러운 풍미가 있는 고급 안심카츠입니다. 특제 데미그라스 소스와 함께 드십시오.)

¥2,800(税別) (세금 별도)

●特選但馬牛ハンバーグステーキ(15食 限定)

특선 타지마 소 햄버거 스테이크(15식 한정)

(ジューシーな肉汁と10日以上煮込む特製デミグラスソースが絶品!)

(육즙이 가득한 햄버거와 10일 이상 푹 끓인 특제 데미그라스 소스가 일품!)

¥2,600(税別) (세금 별도)

●特選但馬牛ハヤシライス(10食 限定)

특선 타지마 소 하이라이스(10식 한정)

(10日以上煮込んだ特製デミグラスソースとともに、但馬牛とタマネギをソテーして加えたハヤシライス。上品な味わいに仕上げました。)

(10일 이상 푹 끓인 특제 데미그라스 소스와 함께, 타지마 소와 양파를 볶아서 만든 하이라이스. 최상급의 맛으로 완성했습니다.)

¥2,800(税別) (세금 별도)

季節メニュー 계절 메뉴

●但馬牛特製の赤ワイン煮込みビーフシチュー

타지마 소 특제의 레드 와인에 끓인 비프 스투

(スープ サラダ ライス付き) (스프·샐러드·ライス 포함)

2,800円(税別) 2,800엔 (세금 별도)

●但馬牛特製の赤ワイン煮込みビーフシチュー コース

타지마 소 특제의 레드 와인에 끓인 비프 스투 코스

(オードブル スープ サラダ ライス デザート コーヒーまたは紅茶付き)

(오르되브르, 스프, 샐러드, 라이스, 디저트, 커피 또는 홍차 포함)

4,300円(税別) 4,300엔 (세금 별도)

オードブル **오르되브르**

手作りウインナー(黒胡椒入り) 수제 소시지(흑후추 첨가)

手作りハム盛り合わせ 수제 모듬 햄

海の幸テリーヌ 해산물의 테린

牛タンの香草ドレッシング 우설의 허브 드레싱

オマール海老のサラダ 랍스터 샐러드

デザート **디저트**

木いちごのケーキ 산딸기의 케이크

ムース・ノア・ドゥ・ココ 코코넛 무스

パリのブレスト シヤーベット添え 파리브레스트 샤베트 포함

洋ナシのタルト シヤーベット添え 배 타르트 샤베트 포함

ミントのムース シヤーベット添え 민트무스 샤베트 포함