

開業 1 周年 石垣島美食ディナー

～ 1st anniversary of opening Ishigaki Island gourmet dinner ～

お口取り
Amuse-Bouche

前菜
Appetizer

天祐サラダ
Ten-yu style Salad

伊勢海老
Japanese spiny lobster

石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ ロース 100g
Ishigaki-island KITAUCHI Farm Premium Beef Loin 100g
(フィレに変更+ ¥6,300 / change to Tenderloin for an additional charge.+¥6,300)

焼野菜
Grilled Vegetables

白米・赤だし・香の物
White Rice, Miso Soup, Pickled Vegetables

または

or

八重山そば
Yaeyama-style noodles

季節のデザート
Seasonal Desserts

¥39,000

追加/ Addition

Loin	50 g	¥10,500
	100 g	¥21,000
Tenderloin	100 g	¥24,000

※フィレについてはお尋ねください。在庫状況によってはご用意できない場合がございます。

Tenderloin may not be available depending on the stock.

表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。

入荷の状況により、ご用意できない食材がある場合がございます。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

Please inform us if you have any food allergies. The above menu is subject to change without prior notice.

神戸牛ステーキディナー

～ KOBE Beef Dinner ～

お口取り

Amuse-bouche

前菜

Appetizer

天祐サラダ

Ten-yu style Salad

神戸ビーフ ロース 100g

KOBE Beef Loin 100g

(フィレに変更+ ¥6,000 / change to Tenderloin for an additional charge.+¥6,000)

焼野菜

Grilled Vegetables

白飯

秋田県産 サキホコレ

White Rice SAKIHOKORE from Akita

(ガーリックライス への追加変更可能/change to Garlic Fried Rice for an additional charge)

赤だし・香の物

Miso Soup, Pickled Vegetables

季節のデザート

Seasonal Desserts

¥29,000

追加/ Addition

Loin	50 g	¥10,000
	100 g	¥20,000
Tenderloin	100 g	¥23,000

※フィレについてはお尋ねください。在庫状況によってはご用意できない場合がございます。

Tenderloin may not be available depending on the stock.

※その他のご追加はアラカルトよりお選びください。

For other additions, please select from the a la carte menu.

表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。

入荷の状況により、ご用意できない食材がある場合がございます。

The price includes consumption tax and 15% service charge.

Please inform us if you have any food allergies. The above menu is subject to change without prior notice.

但馬の血統を持つ牛

Cattle with Tajima bloodlines

1300年ほど前、平安時代の続日本書紀に「但馬牛は耕運、牛車をひく、食用に適する。」との記述があり、当時から役牛としてだけでなく食用としても重宝されていたことが伺えます。口に入れると赤身の旨みが強く、サシが溶け、そのまわりの筋繊維もほぐれるため、まさに「とろけるような味わい」が口いっぱい広がります。

About 1,300 years ago, Tajima Beef Cattle is written that "Tajima cattle is suitable in agriculture, transport and also as food for eating" in "Shoku-Nihonshogi (the second oldest chronicle of Japan)" edited at the Heian era(794-1185). Since then, Tajima cattle were not used only as draught animals, but also as highly prized and valuable food on the table. It will definitely melts in your mouth like smooth caramel, the pure taste of the beef will leaving the silken finish and sweet aroma taste flavor engulfs the senses.

石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ

Ishigaki-Island KITAUCHI Farm Premium Beef

100%国内支給の飼料で、丁寧に40ヶ月以上かけて肥育された雌牛は、「石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ40」と認められます。

大自然あふれる石垣島で、おいしさの遺伝子をもつ血統の和牛だけが選ばれて、すっきりとした脂の滑らかさ、赤身の深い味わい、芳醇な香りをご堪能いただけます。

KITAUCHI ranch provides 100% domestic feed for cows and carefully raised for over 40 months which will be recognized as "Ishigaki-Island KITAUCHI Farm Premium Beef 40". In the abundant nature of Ishigaki-Island, only those wagyu cattle carrying genes of deliciousness are chosen to be raised, allowing you to enjoy the smoothness of marbling fat, the deep flavor of lean meat, and the rich aroma.

神戸ビーフ

KOBE Beef

兵庫県で生産された但馬牛の中で、生育環境や質において一定の基準を満たした厳選された希少な牛肉だけが「神戸ビーフ」のブランド名がつきます。きめ細かく上品な甘みのある赤身の、脂肪の風味・香りと溶け合うハーモニーをご堪能いただけます。

Among the Tajima cattle produced in Hyogo Prefecture, only the rare and strictly selected beef that meets certain standards in terms of raising environment and quality can be labeled with the "Kobe Beef" brand name. You can savor the harmony where the finely textured, exquisitely sweet red meat blends with the rich flavors and aromas of the fat.