

神戸牛 & シチリアワイン



KURIYA

神戸牛&シチリアワイン



当店は神戸牛・黒毛和牛と新鮮な食材を使い、
美味しいお料理をお手頃のお値段で
提供することをコンセプトとしております。

“世界が感嘆する『和牛』の美味しさをあなたに”

料理の素材そのものを味わう日本では柔らかで繊細な旨味を持つ牛肉が求められそのニーズに応えられる生産技術が磨かれて来ました。日本の豊かな自然の中で肥育のスペシャリストにより一頭一頭に時間を掛け丁寧に育てられている『和牛』。稲、わら、麦、ふすまなど、健康で美味しい牛を育てる為に考え抜かれた餌、デリケートな牛にストレスを与えないよう常に清潔に保たれた牛舎など、そこには行き届いた管理などの環境に加え人の愛情と手間暇かけた飼育があります。優れた生産技術と『和牛』の理想を追求するマイスターの誇りが他国にはない優れた品質を作り出しています。

“『神戸牛』とは”

『神戸牛』とは神戸牛という牛は居ません。兵庫県産但馬牛のうち未經産牛、去勢牛であり枝肉格付け4等級、5等級で枝肉重量が雌は270Kg以上499Kg以下、去勢は、300kg以上499kg以下等の牛であるとか、いろいろな条件をクリアーした牛だけが『神戸牛』の名前を付けられる、いわば、エリート中のエリートと言えます。神戸で育ったから神戸牛ということでは無い事は御理解頂けたと思います。『神戸牛』には鼻紋と家系図が付いてきます。お父さんお母さんから先祖代々が載っています。但馬牛同士で他の牛とは雑種交配はしていないことの証です。貴重なお肉『神戸牛』を使ってハンバーグ、シチュー、カレー、ステーキ、コロッケ、カレーパン等を作りました。一味も二味も違う神戸牛の美味しさを是非にともお召し上がりください。

前菜

Appetizer

| | | | |
|--------------|----------------|--------|-------------|
| 自家製ピクルス | Pickles | ¥680 | (税込 ¥748) |
| チョリソーソーセージ | Chorizo | ¥680 | (税込 ¥748) |
| 揚げたてカシューナッツ | Nuts | ¥750 | (税込 ¥825) |
| メイクインフライドポテト | French fries | ¥750 | (税込 ¥825) |
| イベリコサラミ | Salami Iberico | ¥850 | (税込 ¥935) |
| スペイン産ハモンセラーノ | Spanish ham | ¥850 | (税込 ¥935) |
| チーズ盛り合わせ | Cheese plate | ¥1,500 | (税込 ¥1,650) |



サラダ

Salad

| | | | |
|------------|--------------|--------|-------------|
| 国産牛のポテトサラダ | Poteto Salad | ¥950 | (税込 ¥1,045) |
| グリーンサラダ | Green Salad | ¥1,100 | (税込 ¥1,210) |
| シーザーサラダ | Caesar Salad | ¥1,600 | (税込 ¥1,760) |



肉・神戸牛

Kobe beef

| | | |
|----------|----------------------------|--------------------|
| 神戸牛からあげ | Japanese fried Kobe beef | ¥1,250 (税込 ¥1,375) |
| 神戸牛メンチカツ | Fried Kobe beef mince meat | ¥1,450 (税込 ¥1,595) |
| 神戸牛シチュー | Kobe beef stew | ¥2,400 (税込 ¥2,640) |
| 牛タンシチュー | Beef tongue stew | ¥2,400 (税込 ¥2,640) |

👑 神戸牛ハンバーグステーキ Kobe hamburg steak

「おろしポン酢・デミグラスソース・柚子胡椒クリーム」

"Grated ponzu sauce, Demi-glace sauce, Yuzu pepper cream"



| | |
|----------------|--------------------|
| 120g | ¥1,400 (税込 ¥1,540) |
| 150g | ¥1,700 (税込 ¥1,870) |
| 200g | ¥2,200 (税込 ¥2,420) |
| 450g (1ポンド) | ¥5,100 (税込 ¥5,610) |

特選フィレステーキ

Fillet steak

| | | | |
|---------|------|--------------------|--------------------|
| ウルグアイ産牛 | 100g | Uruguay beef steak | ¥2,500 (税込 ¥2,750) |
| 国産牛 | 100g | Wagyu beef steak | ¥4,200 (税込 ¥4,620) |
| 神戸牛 | 100g | Kobe beef steak | ¥8,200 (税込 ¥9,020) |



| | | |
|-------|-----------------|----------------|
| ライス | Rice | ¥200 (税込 ¥220) |
| サラダ | Small salad | ¥200 (税込 ¥220) |
| スープ | Soup of the day | ¥200 (税込 ¥220) |
| 3点セット | 3 Combo meal | ¥500 (税込 ¥550) |

※ご要望に応じて 50g 単位でボリュームUP可能です (別途料金)

ご飯・パスタ

Rice dish & Pasta

| | | | |
|----------------|-------------------------|--------|-------------|
| 神戸牛入りガーリックライス | Garlic rice | ¥950 | (税込 ¥990) |
| 神戸牛カレー | Kobe beef Curry | ¥1,200 | (税込 ¥1,320) |
| 神戸牛ミニカレー | Kobe beef small Curry | ¥700 | (税込 ¥770) |
| 神戸牛ピザ | Kobe beef Pizza | ¥1,800 | (税込 ¥1,980) |
| ガーリックトースト 1ピース | Garlic bread | ¥300 | (税込 ¥330) |
| シェフおまかせパスタ | Chef's choice pasta | | |
| 塩 | Peperoncino | ¥1,300 | (税込 ¥1,430) |
| トマト | Pasta with tomato sauce | ¥1,500 | (税込 ¥1,650) |
| クリーム | Pasta with cream sauce | ¥1,700 | (税込 ¥1,870) |



デザート

Dessert

別メニュー

スタッフにお尋ねください

Please ask the staff



ディナーコース

A course dish

神戸牛の窯焼きハンバーグコース Kobe hamburg steak

「おろしポン酢・デミグラスソース・柚子胡椒クリーム」

"Grated ponzu sauce, Demi-glace sauce, Yuzu pepper cream"

- | | | |
|---------------|---------------------|-------------|
| ■ 冷製オードブル | ■ 神戸牛の窯焼きハンバーグ 150g | ¥3,900 |
| ■ 温製オードブル | ■ 窯焼きパン or ライス | (税込 ¥4,290) |
| ■ シェフのおすすめサラダ | ■ 本日のデザート | |
| ■ 本日のスープ | ■ 珈琲 or 紅茶 | |

Two kinds appetizers / Tossed salad / Soup of the day / Kobe hamburg steak
Oven baked bread or Rice / Dessert of the day / Coffee or Black tea

神戸牛シチューコース Kobe beef stew

- | | | |
|---------------|----------------------|-------------|
| ■ 冷製オードブル | ■ 神戸牛シチュー or 牛タンシチュー | ¥5,000 |
| ■ 温製オードブル | ■ 窯焼きパン or ライス | (税込 ¥5,500) |
| ■ シェフのおすすめサラダ | ■ 本日のデザート | |
| ■ 本日のスープ | ■ 珈琲 or 紅茶 | |

Two kinds appetizers / Tossed salad / Soup of the day / Kobe beef stew or Beef tongue stew
Oven baked bread or Rice / Dessert of the day / Coffee or Black tea

国産牛フィレステーキコース Wagyu beef fillet steak

- | | | |
|---------------|-------------------|-------------|
| ■ 冷製オードブル | ■ 国産牛フィレステーキ 100g | ¥8,000 |
| ■ 温製オードブル | ■ 窯焼きパン or ライス | (税込 ¥8,800) |
| ■ シェフのおすすめサラダ | ■ 本日のデザート | |
| ■ 本日のスープ | ■ 珈琲 or 紅茶 | |

Two kinds appetizers / Tossed salad / Soup of the day / Wagyu beef fillet steak
Oven baked bread or Rice / Dessert of the day / Coffee or Black tea

神戸牛フィレステーキコース Kobe beef fillet steak

- | | | |
|---------------|-------------------|--------------|
| ■ 冷製オードブル | ■ 神戸牛フィレステーキ 100g | ¥12,000 |
| ■ 温製オードブル | ■ 窯焼きパン or ライス | (税込 ¥13,200) |
| ■ シェフのおすすめサラダ | ■ 本日のデザート | |
| ■ 本日のスープ | ■ 珈琲 or 紅茶 | |

Two kinds appetizers / Tossed salad / Soup of the day / Kobe beef fillet steak
Oven baked bread or Rice / Dessert of the day / Coffee or Black tea