



神戸肉

KOBE BEEF
FACTORY

「神戸肉」の最高に美味しい食べ方を創造する
神戸肉専門レストラン

世界中から高い評価を受ける神戸肉の魅力を、様々な和食スタイルで展開。

一口食べるたびに感動をお届けします。

お客様が心から楽しめる、カジュアルながらも上質な空間を提供しています。

最高級の神戸肉をご用意して皆様のご来店をお待ちしております。



神戸牛

牛肉の肉質を左右するのは何よりも「血統」です。

『神戸肉』の究極の美味を作り出せるのは、純潔の「但馬牛」だけ。

現存するごくわずかな日本原種の黒毛和牛の中でも頂点とされるのが「但馬牛」です。

但馬牛や神戸肉には日本一厳しいと言われている定義があります。

定義を守った「選りすぐり」だけが、『神戸肉』に認定されます。

きめ細かく上品な甘みのある赤身が、脂肪の風味・香りと溶け合うハーモニー。

『神戸肉』のおいしさの秘密は、人肌で溶けるほど融点の低いサシ（脂肪分）が

筋肉の中に細かく入り込んだ状態、いわゆる「霜降り」です。

また、おいしさの決め手であるイノシン酸やオレイン酸が豊富であることも

科学分析で明らかになっています。



神戸肉の味わい方

焼
肉

肩ロース

適度な脂肪があり、味は濃厚美味で、程よい歯ごたえがあります。

すき焼き
しゃぶしゃぶ

リブロース

リブは英語のrib(肋骨、あばら)で、あばら部分の背中側を指します。
サーロインと並ぶ高級部位です。霜降りと呼ばれる美しい脂肪の模様が
見られ、肉質はキメ細かく、やわらかな味わいです。

ス
テ
ー
キ

サーロイン

背中側の腰の部位でステーキに最適です。あまりの美味しさに感動して
“Sir”の称号を与えられたという由来を持ちます。キメは細かく、柔らかさと
旨みに富みます。

ヒレ

サーロインの深層部に位置し、ほとんど動かさないため柔らかく、繊細な
味わいです。1頭の牛の中でヒレの占める割合はわずかなので高級部位
です。加熱すると上品な味となめらかな口溶けが楽しめます。

★★★★★

シャトーブリアン

希少部位

ヒレの中心の最も厚みのある部分で、牛肉の最高級部位です。フランスの
政治家であり作家でもあったフランソワ＝ルネ・ド・シャトーブリアンが、その
おいしさに感銘を受け自らの名を冠したと言われています。

Sirloin

サーロインステーキ

ステーキ

表面を焼き、肉汁を中に閉じ込めました。
柔らかい肉の繊維が口の中でとろけます。

おすすめ

すべての御膳に
ご飯・味噌汁・漬物が付きます。

● お肉は焼き石でお好みのお加減に
火を通してお召し上がりください。



※写真は150gのイメージです。

神戸牛
サーロインステーキ御膳

100g 9,800円
(税込 10,780円)

150g 14,800円
(税込 16,280円)

200g 19,800円
(税込 21,780円)

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は[えび][かに][くるみ][小麦]
[そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。 ※画像はイメージです。



Fillet

ヒレステーキ

※写真は120gのイメージです

神戸牛ヒレステーキ御膳

80g

9,800円
(税込 10,780円)

120g

14,800円
(税込 16,280円)

160g

19,800円
(税込 21,780円)

★★★★★

神戸牛ヒレシャトーブリアン御膳

希少部位

80g

12,800円
(税込 14,080円)

120g

17,800円
(税込 19,580円)

160g

22,800円
(税込 25,080円)



数量限定

神戸牛ヒレ サイコロステーキ御膳

100g

9,800円
(税込 10,780円)

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は[えひ][かに][くるみ][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。 ※画像はイメージです。

しゃぶしゃぶ

口に入れた瞬間に神戸肉が
とろけて旨みが広がります。

● お席にて調理いただく商品です。コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。



神戸牛しゃぶしゃぶ御膳

神戸肉
ご飯・漬物

9,800円
(税込 10,780円)

お肉増量

神戸肉 1.5倍 14,800円
(税込 16,280円)

神戸肉 2倍 19,800円
(税込 21,780円)

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は[えび][かに][くるみ][小麦]
[そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。 ※画像はイメージです。



すき焼き

神戸肉を割り下で煮て、
卵に絡めてお召し上がりください。

● お席にて調理いただく商品です。コンロ、鍋が大変熱くなりますのでご注意ください。



神戸牛すき焼き御膳

神戸肉
卵・ご飯・漬物

9,800円
(税込 10,780円)

お肉増量

神戸肉 **1.5倍** **14,800円**
(税込 16,280円)

神戸肉 **2倍** **19,800円**
(税込 21,780円)

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は[えび][かに][くるみ][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。 ※画像はイメージです。

す
き
焼
き
重

おすすめ



上品な割り下と柔らかい神戸肉の
最高の相性をお楽しみください。

特選

神戸牛すき焼き重

すき焼き重
卵・味噌汁・漬物

7,800円
(税込 8,580円)

お肉増量

神戸肉 1.5 倍 11,800円
(税込 12,980円)

上

神戸牛すき焼き重

すき焼き重
卵・味噌汁・漬物

3,000円
(税込 3,300円)

お肉増量

神戸肉 1.5 倍 4,000円
(税込 4,400円)

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は[えび][かに][くるみ][小麦]
[そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。 ※画像はイメージです。



焼

肉

重



※写真は神戸肉1.5倍時のイメージです。

噛むほどに溢れる神戸肉の旨味と
タレが食欲をそそります。

特選

神戸牛焼肉重

焼肉重・ナムル2種
味噌汁・漬物

4,800円
(税込 5,280円)

お肉増量

神戸肉 1.5 倍 6,300円
(税込 6,930円)

上

神戸牛焼肉重

焼肉重・ナムル2種
味噌汁・漬物

3,500円
(税込 3,850円)

お肉増量

神戸肉 1.5 倍 4,500円
(税込 4,950円)

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は[えび][かに][くるみ][小麦]
[そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。 ※画像はイメージです。



※写真は135gのイメージです。

神戸牛焼肉御膳

程よい弾力があり、神戸肉の
美味しさを堪能できます。

神戸肉・ご飯・味噌汁・漬物

- お席にて調理いただく商品です。
- お肉はよく加熱してお召し上がりください。陶板が熱くなりますのでご注意ください。



90g	4,800円 (税込 5,280円)	135g	5,800円 (税込 6,380円)	180g	6,800円 (税込 7,480円)
-----	-----------------------	------	-----------------------	------	-----------------------



90g	3,800円 (税込 4,180円)	135g	4,800円 (税込 5,280円)	180g	5,800円 (税込 6,380円)
-----	-----------------------	------	-----------------------	------	-----------------------

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は[えび][かに][くるみ][小麦]
[そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。 ※画像はイメージです。

肉うどん

うどん出汁と上品なお肉の旨味の共演。

そばは「茶そば」で
ご用意いたします。

神戸牛
肉うどん・そば

1,800円
(税込 1,980円)

肉うどんの
神戸肉増量 1.5倍

2,300円
(税込 2,530円)

神戸牛肉うどんと寿司セット

神戸牛
炙り寿司
二貫



肉うどん・そばと
神戸牛炙り寿司 3,000円
(税込 3,300円)

肉うどんの
神戸肉増量 1.5倍 3,500円
(税込 3,850円)

いなり寿司
二貫



肉うどん・そばと
いなり寿司 2,200円
(税込 2,420円)

肉うどんの
神戸肉増量 1.5倍 2,700円
(税込 2,970円)

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は[えび][かに][くるみ][小麦]
[そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。 ※画像はイメージです。

寿司

神戸牛の旨味と柔らかさを
味わう幸福の一口。



表面をさっと炙り、上品な脂を浮き立たせました。

神戸牛炙り寿司 三貫 **1,800円**
(税込 1,980円)

いなり寿司 三貫 **600円**
(税込 660円)



カレー

神戸肉の旨味と野菜の甘味が
カレーにコクを与えます。

神戸BEEFカレー

1,800円
(税込 1,980円)

デザート

アイスもなか **600円**
(税込 660円)
アイスをお選びください

宇治
抹茶

まいてんにょ
舞天女
バニラ

京の
ほうじ茶



京都産宇治抹茶
「さきみどり」

抹茶ブラウニー

600円
(税込 660円)

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は[えび][かに][くるみ][小麦]
[そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。 ※画像はイメージです。

お飲み物

日本酒

冷 十四代 180ml	8,900 円 (税込 9,790 円)
冷 黒龍	2,500 円 (税込 2,750 円)
久保田	2,000 円 (税込 2,200 円)

ワイン

グラスワイン 白・赤	1,000 円 (税込 1,100 円)
白 京都丹波ピノ・ブラン シュール・リー	6,000 円 (税込 6,600 円)
赤 京都丹波カベルネ・ソーヴィニヨン	6,000 円 (税込 6,600 円)

ビール

生ビール アサヒスーパードライ 360ml	600 円 (税込 660 円)
瓶ビール サッポロラガービール 500ml	700 円 (税込 770 円)
ノンアルコールビール アサヒ ZERO	500 円 (税込 550 円)

ソフトドリンク

三ヶ日みかんジュース	
信州産ふじリンゴジュース	
柘榴ジュース	各 700 円 (税込 770 円)

ウイスキー

ハイボール
ロック・水割り

竹鶴	1,800 円 (税込 1,980 円)
余市	1,800 円 (税込 1,980 円)
山崎	1,800 円 (税込 1,980 円)
白州	1,800 円 (税込 1,980 円)
山崎 12 年	3,600 円 (税込 3,960 円)

焼酎

水割り・お湯割り・ロック

麦 兼八	800 円 (税込 880 円)
芋 富乃宝山	800 円 (税込 880 円)

梅酒

水割り・お湯割り・ロック

青谷の梅酒 7 年熟成	800 円 (税込 880 円)
-------------	---------------------

酎ハイ

500 円
(税込 550 円)

サワー
(レモン・グレープフルーツ・ライム・ゆず)

ハイボール ブラックニッカ