



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
神戸ビーフ&黒毛和牛レストラン

世界中から高い評価を受ける神戸肉の魅力、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。

最高級の神戸肉と黒毛和牛をご用意して皆様のご来店をお待ちしております。

神戸牛焼肉

程よい弾力があり、神戸肉の美味しさを堪能できます。

- 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。



※写真は135gのイメージです。



神戸牛焼肉御膳

神戸肉・ご飯・味噌汁・漬物

特選ロース

90g 5,300円
(税込 5,830円)

135g 6,400円
(税込 7,040円)

180g 7,500円
(税込 8,250円)

上ロース

90g 4,200円
(税込 4,620円)

135g 5,300円
(税込 5,830円)

180g 6,400円
(税込 7,040円)

おすすめ



神戸牛極上焼肉御膳

神戸牛サーロイン 40g
神戸牛ヒレ 40g
神戸牛特選ロース 90g
ご飯・味噌汁・漬物

14,100円
(税込 15,510円)



追加のお肉

神戸牛 お好きな部位を組み合わせて焼肉御膳をお楽しみください。

- 特選ロース 4,200円 (税込 4,620円) 90g
- 赤身 5,300円 (税込 5,830円) 100g
- ヒレ …………… 8,600円 (税込 9,460円) 80g
- 上ロース 3,100円 (税込 3,410円) 90g
- サーロイン 8,600円 (税込 9,460円) 100g
- シャトーブリアン 11,900円 (税込 13,090円) 80g

※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。

神戸牛ステーキ

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。

Sirloin

サーロインステーキ

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つ部位をステーキに。キメは細かく、柔らかさと旨みに富みます。



神戸牛サーロインステーキ御膳

100g	10,800円 (税込 11,880円)	130g	14,100円 (税込 15,510円)	160g	17,400円 (税込 19,140円)
-------------	--------------------------------	-------------	--------------------------------	-------------	--------------------------------

◆ 黒毛和牛サーロインステーキ御膳

100g	4,800円 (税込 5,280円)	130g	5,600円 (税込 6,160円)	160g	6,400円 (税込 7,040円)
-------------	------------------------------	-------------	------------------------------	-------------	------------------------------



神戸牛赤身ステーキ御膳

100g	6,400円 (税込 7,040円)	130g	7,600円 (税込 8,360円)	160g	8,800円 (税込 9,680円)
-------------	------------------------------	-------------	------------------------------	-------------	------------------------------



すべてのステーキ御膳に
ご飯・味噌汁・漬物が付きます。

プラス **500円** (税込 550円) で
ガーリックライスに変更できます。



ガーリックライス

※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

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。



神戸牛ヒレシャトーブリアン御膳

希少部位

80g

12,300円
(税込 13,530円)

120g

17,800円
(税込 19,580円)

160g

23,300円
(税込 25,630円)



神戸牛ヒレステーキ御膳

80g

10,800円
(税込 11,800円)

120g

16,300円
(税込 17,930円)

160g

21,800円
(税込 23,980円)

◆ 黒毛和牛ヒレシャトーブリアン御膳

希少部位

80g

8,300円
(税込 9,130円)

120g

9,500円
(税込 10,450円)

160g

10,700円
(税込 11,770円)

◆ 黒毛和牛ヒレステーキ御膳

80g

6,800円
(税込 7,480円)

120g

8,000円
(税込 8,800円)

160g

9,200円
(税込 10,120円)



数量限定 神戸牛ヒレサイコロステーキ御膳

100g 10,800円 (税込 11,880円)

◆ 数量限定 黒毛和牛ヒレサイコロステーキ御膳

100g 6,800円 (税込 7,480円)



おすすめ



数量限定 神戸牛極上御膳

19,400円
(税込 21,340円)

神戸牛サーロイン 100g
神戸牛ヒレサイコロ 100g

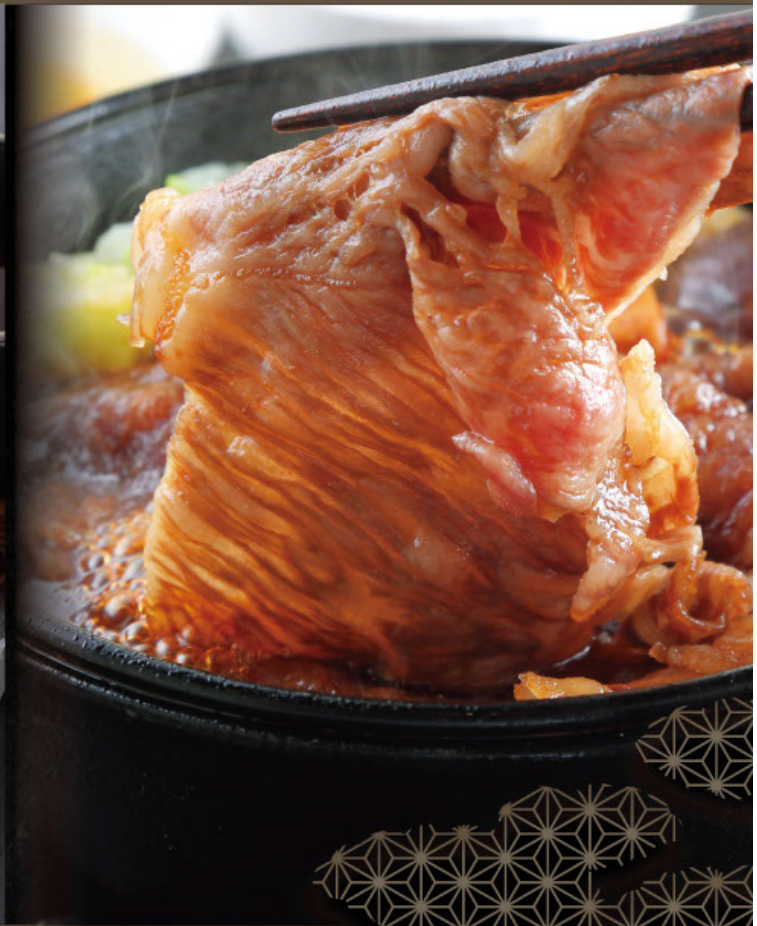
◆ 数量限定 黒毛和牛極上御膳

9,800円
(税込 10,780円)

黒毛和牛サーロイン 100g
黒毛和牛ヒレサイコロ 100g



※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

10,800円 (税込 11,880円)

神戸肉増量

1.5倍 16,300円 (税込 17,930円)

2倍 21,800円 (税込 23,980円)

◆ 黒毛和牛すき焼き御膳

黒毛和牛・卵・ご飯・漬物

4,800円 (税込 5,280円)

黒毛和牛増量

1.5倍 6,400円 (税込 7,040円)

2倍 8,000円 (税込 8,800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

8,600円(税込9,460円)

神戸肉増量

神戸肉 1.5倍 13,000円
(税込14,300円)

上



神戸牛すき焼き重

すき焼き重・卵・味噌汁・漬物

3,300円(税込3,630円)

神戸肉増量

神戸肉 1.5倍 4,400円
(税込4,840円)

特選

◆ 黒毛和牛すき焼き重

すき焼き重・卵・味噌汁・漬物

3,800円(税込4,180円)

黒毛和牛増量

黒毛和牛 1.5倍 5,000円
(税込5,500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



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
5,300円 (税込 5,830円)

神戸肉増量

神戸肉 1.5倍 6,900円 (税込 7,590円)

上



神戸牛焼肉重
焼肉重・ナムル2種・味噌汁・漬物
3,900円 (税込 4,290円)

神戸肉増量

神戸肉 1.5倍 5,000円 (税込 5,500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。

神戸牛 肉うどん・そば

2,000円
(税込 2,200円)

肉うどんの
神戸肉増量 1.5倍

2,500円
(税込 2,750円)

そばは宇治抹茶を使用した
「茶そば」をご用意いたします。

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 3,300円
(税込 3,630円)

肉うどんの
神戸肉増量 1.5倍 3,900円
(税込 4,290円)

いなり寿司

二貫



肉うどん・そばと
いなり寿司 2,400円
(税込 2,640円)

肉うどんの
神戸肉増量 1.5倍 3,000円
(税込 3,300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 **2,000円**
(税込 2,200円)

いなり寿司 三貫 **700円**
(税込 770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

2,000円
(税込 2,200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

まいてんによ
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)

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	
信州産ふじりんごジュース	
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

コカ・コーラ	
コカ・コーラ ZERO	
ジンジャーエール	
黒ウーロン茶	各 500円 (税込 550円)