



食肉業界で牛肉の「サシ」の状態を12段階で評価し、

最高位は **12てん(点)** と称されます。

その **最高級、最高位** である **12てん** は

全てを兼ね備えた **護法善神** の天部からの

授かりものだと考え、「**十二天**」と名付けました。

赤身のお肉が好まれる傾向にあります。

良質の脂 を持つ **霜降り肉** の

牛の赤身 だからこそ **真の旨さ** があります。

和牛の **最高級の赤身** と **霜降り肉** をバランス良く、

すき焼き、しゃぶしゃぶ、オイル焼き、ビフテキ

4つの調理方法でお届けします。

表示価格は全て税込価格となっております。尚、ディナータイムはサービス料を15%頂戴いたします。

すき焼きコース

赤身

一三、二〇〇円

相盛

一五、〇〇〇円

霜降

一六、八〇〇円

シャトーブリアン

一八、七〇〇円

おまかせ

二二、〇〇〇円

ある日の一例

・先付

自家製熟成生ハムと特選果物

・刺身

特選部位の和牛の刺身

・進肴

和牛の逸品

・すき焼き

お選びいただいた和牛の部位にてご用意いたします。

季節野菜／生卵「真紅の輝き」

・お食事

銀しやり／赤出汁／香の物

・甘味

しゃぶしゃぶコース

赤身

一三、二〇〇円

相盛

一五、〇〇〇円

霜降

一六、八〇〇円

おまかせ

二二、〇〇〇円

ある日の一例

・先付

自家製熟成生ハムと特選果物

・刺身

特選部位の和牛の刺身

・進肴

和牛の逸品

・しゃぶしゃぶ

お選びいただいた和牛の部位にてご用意いたします。

季節野菜／生卵「真紅の輝き」

・お食事

銀しゃり／赤出汁／香の物

・甘味

食べ放題

すき焼き食べ放題

一八、〇〇〇円

しゃぶしゃぶ食べ放題

一八、〇〇〇円

ある日の一例

・先付

自家製熟成生ハムと特選果物

◎・お鍋（すき焼き・しゃぶしゃぶ）

霜降・肩ロース・赤身

季節野菜

◎・お食事

銀しゃり／赤出汁／香の物

・甘味

注意事項

※お鍋の提供より60分後にラストオーダーをお伺いいたします。

※◎のつくお鍋・お食事の内容をおかわり頂けます。

※過剰にお残しが発生する場合は追加料金が発生する場合がございます。

あらかじめご了承くださいませ。

ビフテキコース

ランプ

一三、二〇〇円

サーロイン

一六、五〇〇円

シャトーブリアン

一七、六〇〇円

ある日の一例

・先付

自家製熟成生ハムと特選果物

・刺身

特選部位の和牛の刺身

・進肴

和牛の逸品

・サラダ

・ステーキ

ランプ、サーロイン又はシャトーブリアン

・お食事

銀しやり／赤出汁／香の物

・甘味

オイル焼きコース

※京都風 鉄板焼き

赤身

一三、二〇〇円

相盛

一五、〇〇〇円

霜降

一六、八〇〇円

ある日の一例

・先付

自家製熟成生ハムと特選果物

・刺身

特選部位の和牛の刺身

・進肴

和牛の逸品

・オイル焼き

赤身、相盛又は霜降

・お食事

銀しやり／赤出汁／香の物

・甘味