

神戸肉 最新情報

神戸ビーフ



神戸ビーフステーキは、神戸ビーフの最高級部位であるサーロインを使用した、肉の旨みと柔らかさを堪能できる一品です。

神戸牛



神戸牛の最高級部位であるサーロインを使用した、肉の旨みと柔らかさを堪能できる一品です。

神戸肉



神戸肉の最高級部位であるサーロインを使用した、肉の旨みと柔らかさを堪能できる一品です。

神戸牛ステーキ



神戸牛の最高級部位であるサーロインを使用した、肉の旨みと柔らかさを堪能できる一品です。

神戸肉ステーキ



神戸肉の最高級部位であるサーロインを使用した、肉の旨みと柔らかさを堪能できる一品です。

神戸肉ステーキ



神戸肉の最高級部位であるサーロインを使用した、肉の旨みと柔らかさを堪能できる一品です。

神戸肉ステーキ



神戸肉の最高級部位であるサーロインを使用した、肉の旨みと柔らかさを堪能できる一品です。

ステーキ



「おいしい食べ方・焼き方」などが書かれたランチメニューにも注目
毎週火曜日は昼のみ、ディナータイムは、生ビールを無料飲みでも半額。(平日のみ実施)

創作焼肉 神戸牛乃匠

とびきり贅沢な時間を過ごせる、神戸牛・但馬牛の名店

神戸市場で吟味した極上の神戸牛・但馬牛の焼肉を、和風モダンな店内で味わえる。神戸ビーフ指定登録店で、肉の証明書と個体識別番号を告知するほど、サシ入りも見事な上質肉は、舌の上でとろけるようだ。料理長秘伝の醤油ベースのタレが、肉のうまさをさらに引き立てる。草子から金房、お徳なランチまで幅広いメニューがそろい、ファミリーやカップル、ママのランチ、宴会、接待など、用途に応じた席でプライベートな時間を！



Tel. 078-978-1550

伊川谷

- 1 神戸市西区伊川谷町有瀬宇土橋660
- 2 阪二神明道「大蔵谷IC」より車で1分
- 3 11:30~14:30 (LO14:00)、17:00~24:00 (LO23:00)
- 4 舞休
- 5 <http://www.gyutaku.com>

るるぶ情報版 神戸'10~'11 に掲載されました！

「とびきり贅沢な時間を過ごせる、神戸牛・但馬牛の名店」として紹介されています。