

焼肉 BEEFMAN 横浜関内店へ、ようこそ。

当店の正肉は全て兵庫県西脇市の神牧場と呼ばれている川岸牧場より神戸 BEEF を使用しています。六本木本店オーナーと川岸畜産社長は高校時代同じ野球部の先輩後輩で同じ時間を過ごした間柄であり強固な絆で最高品質の神戸 BEEF を仕入れております。

また、当店の内臓肉は東京食肉市場で仕入れたものを中心に使用しております。

内臓などは数に限りがございますので売り切れの際はご容赦下さい。

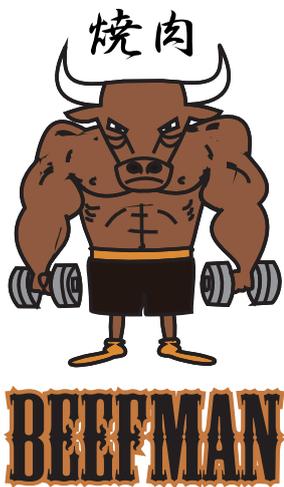
特選ハラミは日によって希少部位のサガリになる場合があります。

レバーは必ず焼いてからお召し上がりください。

当店は創業から安心安全はもちろん、全ての食材において最高品質にこだわっております。

生産者の想いを最大限に受け継ぎ、神戸 BEEF に真摯に向き合っております。

本日は最高級神戸 BEEF をお楽しみ下さい。



店内でのお願い

- ・泥酔されている方、大声や他のお客様への迷惑行為をされている方は退店して頂く場合がございますのでご注意のほどよろしくお願い致します。
- ・当店はお会計より 15%のサービス料（個室料含む）を頂いております。
- ・当店のお席時間は 2 時間制（LO.1 時間半）とさせていただきます。
- ・店内の物を破損した場合や汚した場合は修理代金などを御請求させていただく場合がございますのでご注意のほどよろしくお願い致します。



【コース】

(税込み価格)

おまかせコース 8,800 円 9,680 円

- ・前菜3種・グリーンサラダ・タン塩・神戸牛塩焼き物3種
- ・神戸牛タレ焼き物3種・逸品料理・神戸牛ホルモン焼き
- ・焼きしゃぶ・〆物・デザート

おまかせ「上」コース 12,000 円 13,200 円

- ・前菜3種・グリーンサラダ・上タン塩・神戸牛生ユッケ
- ・神戸牛塩焼き物3種・神戸牛タレ焼き物2種・神戸牛希少部位
- ・逸品料理・BEEFMAN焼きしゃぶ
- ・〆物・デザート

極上のお肉でおもてなし。接待にご利用ください。

おまかせ「極み」コース 18,000 円 19,800 円

- ・前菜3種・グリーンサラダ・厚切りタン塩・神戸牛生ユッケ
- ・神戸牛極上塩焼き物3種・神戸牛極上タレ焼き物2種
- ・神戸牛希少部位・逸品料理・本日のステーキ
- ・BEEFMAN焼きしゃぶ・〆物・デザート

注意事項

- ・上記コースの内容は一例です。コース内容は全ておまかせとなっております。
- ・別途、サービス料15%を頂戴致します。
- ・コース受付時間は22時までとさせていただきます。
- ・お席時間は2時間とさせていただきます。
- ・コースのご注文は同じコースを人数分のご注文とさせていただきます。
- ・コースのご注文は2名様以上とさせていただきます。
- ・苦手なものやアレルギーがある方は事前にお申し付けください。

【プレミアムメニュー】

(税込み価格)

上タン塩 3,300円 3,630円
タン元からタン中を使用、お好みでレモン、白髪ねぎ、塩昆布と共に。

特選ハラミ 3,400円 3,740円
超希少な国産ハラミ。人気のため売り切れの際はご容赦下さい。

特選上カルビ 3,300円 3,630円
主に三角バラやカイノミ。これぞカルビといえる上質なバラ肉。

特選上ロース 3,500円 3,850円
主にザブトン、リブロース。とにかく柔らかくとろけるような食感。

特選上赤身 3,300円 3,630円
川岸牧場の上質な赤身。主にランイチ、トモサンカク

数量限定

神戸牛極上ヒレ 5,500円 6,050円
上質な川岸牧場のヒレ肉。口の中に入れると解けてしまう、別次元の食感です。

数量限定

シャトーブリアン 1枚 50g 5,500円 6,050円
説明不要の当店最高級部位。ヒレ肉の中でもごくわずかしか取れない超希少部位。



【BEEFMAN 名物】

(税込み価格)

BEEFMAN 名物

BEEFMAN 焼きしゃぶ 一枚 2,200円 2,420円

川岸牧場算神戸BEEFロースを贅沢に卵黄フルーツダレで食べる至極の逸品。BEEFMANの名物です。

元祖名物

マッスルホルモン 2,900円 3,190円

自家製特製ダレで漬け込んだ新鮮なホルモンをたっぷりの玉ねぎと一緒に炒めて溶きたまごで食べる。創業から数々のメディアでも紹介された究極の名物が復活。

【生食】

(税込み価格)

神戸 BEEF 生ユッケ 2,750 円 3,025 円

当店は《認定生食用食肉取扱者等設置施設》として認定されております。

※一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがございます。ご提供後10分以内を目安にお召し上がりください。また、お時間が経過した場合は申し訳ございませんが下げさせていただく場合がございます。小さなお子様やご高齢のお客様、体調の優れないお客様はお召し上がり頂く事をお控えください。

センマイ刺し 1,400 円 1,540 円

【キムチ】

白菜キムチ 660 円 726 円

カクテキ 550 円 605 円

オイキムチ 550 円 605 円

長芋キムチ 650 円 715 円

キムチ 3 種盛合せ 1,300 円 1,430 円

【ナムル】

もやしナムル 500 円 550 円

梅ザーサイナムル 650 円 715 円

山くらげナムル 650 円 715 円

ゼンマイナムル 550 円 605 円

ナムル 3 種盛合せ 1,300 円 1,430 円

【カルビ】

(税込み価格)

ササミ	2,900 円	3,190 円
カルビの中でも濃厚でしつこくない脂が特徴。		
タテバラ	2,900 円	3,190 円
絶妙な赤身と脂のバランスが特徴で当店の自家製ダレとの相性も抜群。		
三角バラ	3,300 円	3,630 円
見た目から食べ応えに至るまでこれぞカルビと言える上質なバラ肉。		
カイノミ	3,300 円	3,630 円
特に食感が良くカルビの中で人気NO.1・何処となくハラミのような食感も人気の秘訣。		

【ロース】

ロース	3,000 円	3,300 円
神戸 BEEF を語るうえで決して外す事のできない肩ロース。		
ザブトン	3,500 円	3,850 円
一頭から僅か数キロしかとれない希少部位。とにかく柔らかく口の中でとろけるような食感。		

【赤身】

カメノコ	2,700 円	2,970 円
赤身の中でも特に脂が少なくヘルシーな味わい。サツと焼いてお塩で。		
芯々	2,700 円	2,970 円
モモの部位でありながらきめも細かく程よいサシが入り柔らかい部位です。		
とも三角	3,300 円	3,630 円
もも肉の中では一番サシが入っていて柔らかく、赤身と脂のバランスが抜群。		
ランプ	3,000 円	3,300 円
柔らかい赤身肉。たまり醤油と山葵がおすすめです。		
イチボ	3,500 円	3,850 円
これぞ川岸牧場の神戸BEEFの赤身と言える、まさにここでしか味わえない上質な赤身。		
赤身大判焼き	2,700 円	2,970 円
うすくスライスした大判のウチモモを、フルーツダレに絡めました。サツと焼いてどうぞ。		

【盛合せ】 ※内容はおまかせとなります。

おまかせ盛合せ	小 (2人前)	5,200 円	5,720 円
	大 (4人前)	10,000 円	11,000 円

【タン・ハラミ】

(税込み価格)

ネギタン塩	3,000 円	3,300 円
タン中からタン先の部位。ねぎ塩の風味が食欲をそそります。		
上ネギタン塩	3,500 円	3,850 円
タン元からタン中の部位。たっぷりのねぎ塩どうぞ。		
上タン塩	3,300 円	3,630 円
タン元からタン中を白髪ねぎと塩昆布でお召し上がりください。		
特選ハラミ	3,400 円	3,740 円
超希少な国産ハラミです。人気のため売り切れの際はご容赦下さい。		

【ホルモン】

シマチョウ	1,300 円	1,430 円
丁寧にした処理を行った脂付き大腸を王道のゴマ塩ダレで。		
ネギ塩ホルモン	1,300 円	1,430 円
ブリッブリのホルモンをネギ塩ダレで。		
ピリ辛ホルモン	1,300 円	1,430 円
特製ヤンニョン醬ダレでピリ辛に。		
ミックスホルモン	1,600 円	1,760 円
新鮮ホルモンを塩ダレどうぞ		
レバー	1,800 円	1,980 円
食感を特に大事にしている為、徹底した下処理で実際に使用するのは約半分ほど。 ※必ず焼いてからお召し上がりください。		

【中落・切落とし】

中落ちカルビ	2,000 円	2,200 円
コリコリとした食感とジュワッとあふれ出る脂の旨味。		
神戸牛切落とし	2,000 円	2,200 円
様々な部位の切り落としです。		
タン切り落とし	2,800 円	3,080 円
タンカルビと呼ばれるタン下の部位です。		

当店の内臓肉は東京食肉市場で仕入れたものを中心に使用しております。
内臓などは数に限りがございますので売り切れの際はご容赦下さい。
特選ハラミは日によって希少部位のサガリになる場合があります。
レバーは必ず焼いてからお召し上がりください。





「おいしい玄米炊けてます。」



糖質を気にされている方にも最適！！

玄米には糖の代謝をサポートするビタミンB1、アミノ酸の働きをサポートするビタミンB6、骨や歯を作るマグネシウム、貧血を予防する鉄分、不足しがちな食物繊維が豊富に含まれています。美容と健康にぜひ一度お試しくださいませ。

(税込み価格)

	【丼】	玄米ご飯 (小)	300 円	330 円
		(中)	400 円	440 円
		(大)	500 円	550 円
	白いご飯	(小)	250 円	275 円
		(中)	350 円	385 円
		(大)	450 円	495 円
	ガーリックライス	1,500 円	1,650 円	
	カレーライス	700 円	770 円	
	冷麺	1,300 円	1,430 円	
	神戸 BEEF そぼろ丼	1,000 円	1,100 円	

※カレーライス、ガーリックライス、そぼろ丼はプラス 50 円で玄米に変更できます。

【スープ】

カルビスープ	1,200 円	1,320 円
ユッケジャンスープ	1,200 円	1,320 円
たまごスープ	1,000 円	1,100 円

※スープ類はプラス 300 円でクッパにできます。

【デザート】

本日のシャーベット	500 円	550 円
バニラアイス	500 円	550 円
自家製杏仁豆腐	600 円	660 円



【サラダ・一品料理】

グリーンサラダ	1,000 円	1,100 円
チョレギドレッシングのシンプルなグリーンサラダです。		
BEEFMAN サラダ	1,500 円	1,650 円
神戸牛しぐれ煮と自家製マヨネーズのボリュームあるサラダです。		
サンチュ	800 円	880 円
焼肉を撒いて、青とうがらし味噌でどうぞ		

【一品料理】

神戸牛赤身 炙り握り 1貫	680 円	748 円
神戸牛の赤身肉を炙り特製割り下で絡めました。至福の一貫。		
チャンジャ	600 円	660 円
タラの内臓を唐辛子、にんにく、コチュジャンで漬けた塩辛。		
青森県産にんにくオイル焼き	700 円	770 円
日本一の生産量を誇る青森のにんにく。ほくほくの食感は病みつきです。		
焼き野菜盛り	900 円	990 円
有機栽培の玉ねぎ、人参、パプリカ、しいたけの盛合せです。		
韓国のに	500 円	550 円
おつまみに、ご飯のお供に		

【魚介】

陸奥湾ホタテ西京漬け	1,980 円	2,178 円
陸奥湾ホタテは引き立つ甘味と貝柱の高さが特徴です。		
銀鱈西京漬け	1,800 円	1,980 円
柔らかくとろけるような味わい。青森の津軽味噌と地酒を使った西京漬けです。		
銀鮭西京漬け	1,800 円	1,980 円
旨味がぎゅっと詰まった程よい脂のりとふっくらした銀鮭です。		

