

燦 鳥豚
神戸牛
別邸
sAn
BETTEI

神戸三宮店

GRAND MENU

お品書き

ビール

アサヒスーパードライ 生ビール	¥580 (¥638)
アサヒスーパードライ 生小	¥470 (¥517)
アサヒスーパードライ 瓶ビール	¥580 (¥638)
オリオンビール 小瓶 (334ml)	¥700 (¥770)
シャンディガフ	¥580 (¥638)
レッドアイ	¥580 (¥638)
ノンアルコールビール	¥430 (¥473)



ウイスキー

ブラックニッカ	(ロック・水割り) ¥550 (¥605)
ハイボール	¥600 (¥660)
濃いハイボール	¥650 (¥715)
コーク ハイボール	¥650 (¥715)
ジンジャー ハイボール	¥650 (¥715)
オレンジ ハイボール	¥650 (¥715)
トマト ハイボール	¥650 (¥715)
知多/余市/宮城峡	(ロック・水割り) ¥900 (¥990) (ハイボール) ¥950 (¥1,045)
竹鶴/白州/山崎/響	(ロック・水割り) ¥1,200 (¥1,320) (ハイボール) ¥1,250 (¥1,375)
メーカーズマーク	(ロック・水割り) ¥750 (¥825) (ハイボール) ¥800 (¥880)

サワー

プレーン / レモン / オレンジ / トマト
カルピス / シークワサー

各 ¥500 (¥550)

果実酒

ソーダ割り (プラス55円税込)

 鶴梅の梅酒	¥630 (¥693)
 加賀梅酒	¥630 (¥693)
 すてきなゆず酒	¥630 (¥693)

カクテル

各 ¥600 (¥660)

カシス / ピーチ 【オレンジ / ウーロン / ソーダ】



六ジン ROKU GIN

【ソーダ / ジンジャー】 各 ¥730 (¥803)

ワイン

※ボトルはワインリストを御覧ください

グラスワイン (赤・白)	¥750 (¥825)
キテイ (赤ワイン+ジンジャエール)	¥700 (¥770)
キール (白ワイン+カシス)	¥700 (¥770)
オペレーター (白ワイン+ジンジャエール)	¥700 (¥770)

マッコリ

にっこりまっこり

(360ml) ¥1,080 (¥1,188)

(1000ml) ¥1,880 (¥2,068)

唐草まっこり (720ml)

オススメ ¥2,800 (¥3,080)

ソフトドリンク

各 ¥430 (¥473)

コーラ / ジンジャエール / ウーロン茶 / オレンジ / トマト / カルピス / さんぴん茶
黒ウーロン茶 ¥550 (¥605)

焼酎

ソーダ、お茶割りできます。(プラス55円税込)

芋焼酎

-  芋麴芋 (グラス) ¥630 (¥693)
-  佐藤(黒) (グラス) ¥750 (¥825)
-  魔王 (グラス) ¥950 (¥1,045)

麦焼酎

-  中々 (グラス) ¥550 (¥605)
-  佐藤 (グラス) ¥750 (¥825)

米焼酎

-  九代目十年古酒 (グラス) ¥730 (¥803)

泡盛

-  残波 (グラス) ¥630 (¥693)
(1合) ¥1,500 (¥1,650)
-  春雨 (グラス) ¥630 (¥693)
(1合) ¥1,500 (¥1,650)
-  泡波 (グラス) ¥1,580 (¥1,738)
-  菊之露VIPゴールド (グラス) ¥730 (¥803)
(1合) ¥1,680 (¥1,848)

焼酎ボトル

キープ3ヶ月できます。水割りセット(550円税込)

芋ボトル

-  芋麴芋(720ml) ¥4,800 (¥5,280)
-  佐藤(黒)(720ml) ¥4,980 (¥5,478)

麦ボトル

-  中々(720ml) ¥4,800 (¥5,280)
-  佐藤(720ml) ¥4,980 (¥5,478)

泡盛ボトル

-  菊之露VIPゴールド(720ml) ¥6,500 (¥7,150)

日本酒

-  奥播磨(辛口) (グラス90ml) ¥480 (¥528) / (1合) ¥880 (¥968)
-  黒龍 (グラス90ml) ¥480 (¥528) / (1合) ¥880 (¥968)
-  黒龍大吟醸 (グラス90ml) ¥800 (¥880) / (1合) ¥1,500 (¥1,650)
-  十四代 (グラス90ml) ¥800 (¥880) / (1合) ¥1,500 (¥1,650)
-  熱燗(黒龍) (1合) ¥880 (¥968)

日本酒(瓶)

-  瀬祭45純米大吟醸 (180ml) ¥1,680 (¥1,848)
-  黒龍大吟醸 (300ml) ¥2,580 (¥2,838) / (720ml) ¥6,500 (¥7,150)

赤 ワ イ ン



Merlot Lodi California メルロ ロダイ カリフォルニア

果実味がたっぷりの芳醇な仕上がり。
心地よい樽のニュアンスが余韻となる。



生産国／アメリカ・カリフォルニア
セパージュ／メルロ100%

【ミディアムボディ】

750ml ¥3,600 (¥3,960)



Andeluna Malbec Altitud アンデルーナ マルベック アルティトゥ

スマレがかった濃い赤色。イチジクやプラムの濃縮された香り。フランス産オーク樽によるバニラ、コーヒー、チョコレートの風味があります。甘い口当たり、熟したタンニン、長い余韻があります。



生産国／アルゼンチン
セパージュ／マルベック

【フルボディ】

750ml ¥5,000 (¥5,500)



Au Bon Climat Winery Pinot Noir Mission Label オー・ボン・クリマ・ワイナリー ピノ・ノワール ミッション・ラベル

なめし皮の様な香りとコクのあるピノノワールは他に類をみません。ピロードのようなテクスチャーと、エレガントなタンニンが見事に調和。余韻は非常に長く続きます。



生産国／アメリカ・カリフォルニア
セパージュ／ピノ・ノワール100%

【ミディアムボディ】

750ml ¥6,500 (¥7,150)



JaM Cabernet Sauvignon “ジャム” カベルネ・ソーヴィニオン

完熟した黒系ベリー、プラムのニュアンスが口中に広がり、リッチで華やか、甘美な味わい。



生産国／アメリカ・カリフォルニア
セパージュ／カベルネ・ソーヴィニオン100%

【フルボディ】

750ml ¥7,000 (¥7,700)



LE MARQUIS DE CALON SEGUR ル・マルキ・ド・カロン・セギュール

「サン・テステフのシャトー・マルゴー」と称えられる、カロン・セギュールのセカンドラベル。滑らかなタンニンと甘美な味わいが魅力。



生産国／フランス
セパージュ／メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン

【フルボディ】

750ml ¥9,900 (¥10,890)



Merlot/Napa Valley メルロ ナパ・ヴァレー

滑らかな口当りに柔らかなタンニンが心地よく、長い余韻にはしっかりとした濃さも楽しめます。



生産国／アメリカ・カリフォルニア
セパージュ／メルロ80%カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン、マルベック

【フルボディ】

750ml ¥12,000 (¥13,200)
375ml ¥6,750 (¥7,425)



Rindo 紫鈴 ～深みとしなやかさを 併せ持つ 繊細な赤ワイン～

紫は高貴なものを示す色。ここでは上質な葡萄を象徴する。紫鈴とは、上質な葡萄が畑一面に実るケンゾー エステイトそのものを表す、フラッグシップワインの名に相応しい言葉。



生産国／アメリカ・カリフォルニア
セパージュ／カベルネ・ソーヴィニオン62%、メルロ22%その他多数

750ml ¥26,000 (¥28,600)
375ml ¥13,000 (¥14,300)

赤ワイン



Red Wine Napa Valley

レッド・ワイン ナパ・ヴァレー

凝縮感がありながら、果実がフレッシュで、薫り高く、黒系ベリー、胡椒系のスパイス、土のニュアンスがまとまった仕上がり。しっかりとした力強いタンニンを持ち、しなやかな口当たり、落ち着いた味わいを楽しめます。



生産国／アメリカ・カリフォルニア
セパージュ／カベルネ・ソーヴィニオン主体

【フルボディ】

750ml ¥60,000 (¥66,000)



Opus One

オーパスワン

ロスチャイルド男爵とモンダヴィ氏のコラボレーションで生まれた、スーパー・カリフォルニアワイン。



生産国／アメリカ・カリフォルニア
セパージュ／カベルネ・ソーヴィニオン、
カベルネ・フラン、メルロ、プティ・ヴェルド、マルベック

【フルボディ】

750ml ¥120,000 (¥132,000)

白ワイン



Edda

エッダ

アロマは芳香性が豊かでほんのりと甘くフローラル。たっぷりとした旨みがあり官能的かつエレガント。余韻は長くフルーティー、その中にもほろ苦いミネラルが感じられる。



生産国／イタリア
セパージュ／シャルドネ60%
フィアーノ・ミストロ20% モスカート20%

【辛口】

750ml ¥4,500 (¥4,950)



Duckhorn Chardonnay Napa Valley

ダックホーン シャルドネ ナパヴァレー

白桃、ライム、メロン、バニラ・ビーンズのはっきりとしたアロマ。口当たりはまるやかでシルキー。濃厚な魅力満載のシャルドネです。



生産国／アメリカ・カリフォルニア
セパージュ／シャルドネ100%

【辛口】

750ml ¥7,800 (¥8,580)

375ml ¥4,500 (¥4,950)



Chardonnay Napa Valley Carneros

シャルドネ ナパ・ヴァレー カーネロス

火打石を打った香りが特徴的。柑橘系のフルーティーで心地よい香りに、ミント、タイム、レモングラス、ヘーゼルナッツ、クロワッサン、洗練されたスパイスなど様々な香りが漂い、複雑性に富んでいます。



生産国／アメリカ・カリフォルニア
セパージュ／シャルドネ100%

【辛口】

750ml ¥28,000 (¥30,800)

スパークリングワイン



MONTTSARRA Cava Brut

モンサラ カヴァ ブリュット

花のような香りが広がり、マカベオ由来のフルーティーな味わいと、爽やかさのバランスも絶妙。辛口ながら上質で柔らかな口当たりきめ細かな泡立ちが特徴。



生産国／スペイン
セパージュ／パレリヤダ34%、
マカベオ33% シャレロ33%

【辛口】

750ml ¥3,000 (¥3,300)



DECOY Brut Cuvée Sparkling Wine

デコイ ブリュット・キュヴェ スパークリング ワイン

焼きリンゴ、白桃、オレンジの皮の砂糖漬け、バニラ、甘やかなスイカズラの香りが華やかに香り立ちます。まるやかな果実味と綺麗な酸がパーフェクトなバランスです。



生産国／アメリカ・カリフォルニア
セパージュ／ピノノワール49%、
シャルドネ47%、ピノ・ムニエ4%

【辛口】

750ml ¥6,500 (¥7,150)



MOET IMPERIAL

モエ・アンペリアル

世界で最も愛されているシャンパン。そのバランスの良いエレガントな味わいは、前菜からメイン、デザートまであらゆる料理とよく合います。



生産国／フランス シャンパーニュ
セパージュ／ピノ・ノワール、
ピノ・ムニエ、シャルドネ

【辛口】

750ml ¥15,000 (¥16,500)

375ml ¥7,500 (¥8,250)

しゃぶしゃぶ コース

※あぐ一豚は、ロース・バラ・ミックスからお選び頂けます。



あぐ一豚 もずくレタしゃぶコース

パイナップルあぐ一豚 もずくレタしゃぶコース

1人前 ¥5,800 (¥6,380)

コース内容

◎パイナップルあぐ一豚のしゃぶしゃぶ ◎本日のおすすめ小鉢(3品) ◎海ぶどう
◎季節のお野菜盛り合わせ ◎♫沖縄そば 又は 雑炊 ◎デザート

燦あぐ一豚 もずくレタしゃぶコース

1人前 ¥6,600 (¥7,260)

コース内容

◎燦あぐ一豚のしゃぶしゃぶ ◎本日のおすすめ小鉢(3品) ◎海ぶどう
◎季節のお野菜盛り合わせ ◎♫沖縄そば 又は 雑炊 ◎デザート

神戸牛 もずくレタしゃぶコース



神戸牛 もずくレタしゃぶコース

1人前 ¥9,800 (¥10,780)

コース内容

◎神戸牛のしゃぶしゃぶ ◎本日のおすすめ小鉢(3品) ◎海ぶどう
◎季節のお野菜盛り合わせ ◎♫沖縄そば 又は 雑炊 ◎デザート

追加のお肉

パイナップルあぐ一豚 1人前 ¥2,500 (¥2,750)

燦あぐ一豚 1人前 ¥2,900 (¥3,190)

あぐ一豚の自家製つみれ 1人前 ¥1,200 (¥1,320)

 神戸牛 1人前 ¥4,800 (¥5,280)

※あぐ一豚は、ロース・バラ・ミックスからお選び頂けます。

追加の具材

各野菜 ¥380 (¥418)

マロニー ¥300 (¥330)

しゃぶもち ¥300 (¥330)

野菜セット ¥1,000 (¥1,100)

追加の×

雑炊 ¥550 (¥605)

沖縄そば ¥550 (¥605)

すき焼き コース

※あぐ一豚は、ロース・バラ・ミックスからお選び頂けます。



あぐ一豚 すき焼きコース

パイナップルあぐ一豚【肩ロース 又は 三枚肉】コース 1人前 ¥6,000 (¥6,600)

コース内容

- ◎パイナップルあぐ一豚のすき焼き ◎本日のおすすめ小鉢(3品) ◎海ぶどう
◎季節のお野菜盛り合わせ ◎〆沖縄そば 又は 玉子丼 ◎デザート

燦あぐ一豚【肩ロース 又は 三枚肉】コース

1人前 ¥6,800 (¥7,480)

コース内容

- ◎燦あぐ一豚のすき焼き ◎本日のおすすめ小鉢(3品) ◎海ぶどう
◎季節のお野菜盛り合わせ ◎〆沖縄そば 又は 玉子丼 ◎デザート

神戸牛 すき焼きコース



神戸牛 すき焼きコース

1人前 ¥9,800 (¥10,780)

コース内容

- ◎神戸牛のすき焼き ◎本日のおすすめ小鉢(3品) ◎海ぶどう
◎季節のお野菜盛り合わせ ◎〆沖縄そば 又は 玉子丼 ◎デザート

追加のお肉

パイナップルあぐ一豚 1人前 ¥2,500 (¥2,750)

燦あぐ一豚 1人前 ¥2,900 (¥3,190)

あぐ一豚の自家製つみれ 1人前 ¥1,200 (¥1,320)

 神戸牛 1人前 ¥4,800 (¥5,280)

※あぐ一豚は、ロース・バラ・ミックスからお選び頂けます。

追加の具材

各野菜 ¥380 (¥418)

マロニー ¥300 (¥330)

しゃぶもち ¥300 (¥330)

追加卵 ¥50 (¥55)

野菜セット ¥1,000 (¥1,100)

追加の〆

玉子丼 ¥550 (¥605)

沖縄そば ¥550 (¥605)

セットメニュー

しゃぶしゃぶ

セットメニュー

※あぐー豚は、ロース・バラ・ミックスからお選び頂けます。

もずくレタしゃぶ

もずく、レタス盛り、**メ**に沖縄そば or 雑炊が付きます。

パイナップルあぐー豚 もずくレタしゃぶ **1人前** ¥4,800 (¥5,280)

燦あぐー豚 もずくレタしゃぶ **1人前** ¥5,600 (¥6,160)

 神戸牛 もずくレタしゃぶ **1人前** ¥8,500 (¥9,350)



すき焼き

セットメニュー

あぐー豚すき焼き

お野菜盛り合わせ、**メ**の沖縄そば or 玉子丼が付きます。

パイナップルあぐー豚 すき焼き **1人前** ¥5,000 (¥5,500)

パイナップルの粉末を食べさせ育てたあぐー豚。お肉が甘く1番人気です!

燦あぐー豚 すき焼き **1人前** ¥5,800 (¥6,380)

在来あぐー豚純血100%!



神戸牛すき焼き

お野菜盛り合わせ、**メ**の沖縄そば or 玉子丼が付きます。

 神戸牛 すき焼き **1人前** ¥8,400 (¥9,240)

厳選した神戸牛を使用。



追加のお肉

※あぐー豚は、ロース・バラ・ミックスからお選び頂けます。

パイナップルあぐー豚 **1人前** ¥2,500 (¥2,750)

燦あぐー豚 **1人前** ¥2,900 (¥3,190)

あぐー豚の自家製つみれ **1人前** ¥1,200 (¥1,320)

 神戸牛 **1人前** ¥4,800 (¥5,280)

追加の具材

各野菜 ¥380 (¥418)

マロニー ¥300 (¥330)

しゃぶもち ¥300 (¥330)

追加 卵 ¥50 (¥55)

野菜セット ¥1,000 (¥1,100)

追加のメ

玉子丼 ¥550 (¥605)

雑炊 ¥550 (¥605)

沖縄そば ¥550 (¥605)

単品メニュー

A La Carte Menu

一品料理

絶品キムチ ¥450 (¥495)

ミミガーの和え物 ¥500 (¥550)

ピリ辛きゅうり ¥450 (¥495)

沖縄浦添のジーマーミ豆腐 ¥500 (¥550)

※ピーナッツ(落花生)が含まれています。アレルギーお持ちの方はご注意ください。

オススメ 農家直送 島らっきょう 季節限定 ¥630 (¥693)

オススメ 沖縄直送 本場の海ぶどう ¥800 (¥880)

沖縄 豚角煮ラフテー ¥1,350 (¥1,485)

ネギサラダ ¥680 (¥748)

ご飯もの・麺類

オススメ 特製冷麺 ¥1,200 (¥1,320)

ご飯
小 ¥100 (¥110)
中 ¥250 (¥275)
大 ¥300 (¥330)

デザート

バニラアイス ¥350 (¥385)

ゆずシャーベット ¥350 (¥385)

自家製ジーマーミアイス ¥400 (¥440)

※ピーナッツ(落花生)が含まれています。アレルギーお持ちの方はご注意ください。

黒ゴマアイス きな粉かけ ¥400 (¥440)

本日のアイス ¥450 (¥495)



沖縄直送 本場の海ぶどう



農家直送 島らっきょう



特製冷麺

あぐー豚とは

Agu Pork

あぐー豚は、沖縄に古くから生息する「在来種」と呼ばれる黒豚で、琉球王国時代から食されてきたブランド豚です。

あぐー豚は発育速度が遅く、出産数が少なく、生育が非常に難しいため、希少な存在となっています。

美味さの秘密

The Secret of Its Deliciousness

あぐー豚の美味しさは、極上の肉質にあります。豚肉独特の臭みがなく、アクも少ないため、肉の柔らかさは口の中でとろけるようです。脂身はしつこくなく、甘みがあり、コレステロールは通常の豚肉の4分の1であると言われ、コラーゲンもたっぷり含まれています。そのため、お肌もぷるぷるになると言われています。また、あぐー豚の旨味成分は、一般的な豚肉の3倍もあります。グルタミン酸の旨味成分は約3倍、アミノ酸も通常の豚肉の倍以上含まれています。あぐー豚の肉質はまさに極上です。

あぐー豚の最大の特徴は、一般的な豚肉と比べて旨味成分が3倍もあることです。旨味成分のグルタミン酸が約3倍、アミノ酸も通常の豚肉の倍以上含まれています。あぐー豚の肉は、旨味やコク、脂身の甘みが最高峰です。疲労回復に良いと言われるアミノ酸も豊富に含まれているため、美味しくヘルシーで、さらに肌にも優しいあぐー豚は、美容と健康に効果的で、まさに女性の味方です。

パイナップルあぐー豚

Pineapple-fed Agu pork

パイナップルあぐー豚は、乾燥させたパイナップルの粉末を飼料に加えて育てた豚です。パイナップルに含まれるパイン酵素が作用し、肉質が柔らかくなるため、育てる期間が通常の豚に比べて1~2か月程度長くなる特徴があります。この育成方法によって、一般豚よりも旨みが増し、美味しさが引き出されるのです。



水晶鍋しゃぶしゃぶ

Cristal Hot Pot Shabu-shabu

当店自慢の水晶鍋で、上質なしゃぶしゃぶ料理をお楽しみください。

水晶鍋は希少かつ高価な鍋であり、透明感溢れる上質なクリスタルで鍋料理のプレゼンテーションに華やかさを加え、素材が炊き上がる過程も楽しめます。新鮮な季節の野菜、厳選あぐー豚、風味豊かなスープが絶妙に調和した当店自慢のしゃぶしゃぶメニュー。水晶鍋の高い熱伝導性が食材に均一に熱を与え、旨味と栄養素を閉じ込め肉質を柔らかくさせ、野菜の色鮮やかさや水分を保ち上質な味を堪能できます。当店のしゃぶしゃぶは食材の鮮度と風味を最大限に引き出し食材の旨味を閉じ込めさっぱりとした味わいが特徴となっておりますので様々な食べ方(シークワサーボン酢、沖縄の塩、レタス包み、厳選薬味)でいろんな味を楽しんで頂けます。家族や恋人、友人達と水晶鍋を囲んで、心温まるひとときをお過ごしください。



神戸牛とは

Kobe Beef



その巻

先祖代々が兵庫県生まれ、兵庫県育ちという純血をたもたれた但馬牛の雌牛、または去勢牛。

その貳

県内の指定農家で肥育し、県内の指定食肉センターに出荷されたもの。

その参

牛肉になった状態で、霜降り度合い・肉質等級・重量制限などの厳しい基準をクリアしたもの。



但馬牛の定義	兵庫県産(但馬牛)※地域ブランド含む										
神戸牛の定義	神戸ビーフ・神戸肉										
等級(新規格)	A5			A4		A3	A2	A1			
	神戸牛						No. 5	No. 4	No. 3	No. 2	No. 1
	No. 12	No. 11	No. 10	No. 9	No. 8	No. 7	No. 6				

神戸牛の定義

「神戸ビーフ」は、兵庫県内で生産される優れた但馬牛をもと牛として、熟練した農家が高度な肥育技術を駆使してつくりだした最高牛肉です。筋せんい細かく、こまやかな「サシ」が入った、最高級の「霜降り肉」です。また、筋肉のもつ味と脂肪の香りが微妙にとけあい特有のまろやかさをかもしだします。養殖から肥育生産者、流通業者を指定登録し、一貫した組織体制を構築しております。



のじぎく判
(この刻印が本物の証)



藤本畜産
兵庫県加西市



神戸畜産 淡路分場
兵庫県淡路市



神戸畜産 氷上分場
兵庫県氷上郡