

# Course Meal コース料理

厳選された和牛を存分にご堪能。

## 焼き肉メインコース



※写真は松阪コース2人前です。



まつさか  
お1人様  
**松阪コース** 11,800円  
(税込12,980円)

- ・前菜・サラダ・キムチ・焼野菜
- ・特選上塩タン・特選極上カルビ
- ・特選極上ロース・本日の海鮮
- ・デザート



たじま  
お1人様  
**但馬コース** 8,980円  
(税込9,878円)

- ・前菜・サラダ・キムチ・焼野菜
- ・特選上塩タン・特選上ロース
- ・特選上カルビ・本日の海鮮
- ・デザート



おうみ  
お1人様  
**近江コース** 7,980円  
(税込8,778円)

- ・前菜・サラダ・キムチ・焼野菜
- ・特選上塩タン・和牛ロース
- ・和牛カルビ・デザート

WHEAT EGGS MILK SHRIMP

※タレに小麦が含まれています。



※写真は皇月コース2人前です。

厳選和牛に、創意工夫を凝らした逸品もご一緒に

## おすすめフルコース



さつき

お1人様

**皇月コース** 11,800円  
(税込12,980円)

- ・食前酒・前菜・サラダ・キムチ
- ・マグロユッケ・牛トロにぎり・箸休め
- ・特選上塩タン・特選ロースの塩焼き
- ・特選極上ロース ※+2,000円(税込2,200円)で和牛ヘレに変更可能

・お食事

石焼ビビンパ・ピビンパ・クッパ・冷麺又は和牛ラーメン・お茶漬けより1品お選びください。  
※ハーフサイズもご用意できます。

・デザート



はづき

お1人様

**葉月コース** 8,980円  
(税込9,878円)

- ・食前酒・前菜・サラダ・キムチ
- ・マグロユッケ・箸休め・特選上塩タン
- ・上ロース ※+2,000円(税込2,200円)で和牛ヘレに変更可能

・お食事

石焼ビビンパ・ピビンパ・クッパ・冷麺又は和牛ラーメン・お茶漬けより1品お選びください。  
※ハーフサイズもご用意できます。

・デザート



※タレに小麦が含まれています。

# Steak Course ステーキコース〈150g〉

サーロインステーキコース  
お1人様 10,300円(税込11,330円)

特選ヘレスステーキコース  
お1人様 11,000円(税込12,100円)

イチボステーキコース  
お1人様 8,500円(税込9,350円)

ランプステーキコース  
お1人様 8,500円(税込9,350円)

各コース詳細

・アミューズ ・前菜 ・サラダ ・ステーキ〈150g〉 ・石焼ガーリックライス ・デザート

きめ細かい食感と  
とろける味わいは  
最高品質の和牛

※写真は150gのイチボです。  
※タレに小麦が含まれています。

# Assorted

肉盛り合せ

選りすぐりの  
和牛だけを味わう。



## 極〈きわみ〉

[2名様向] 9,850円(税込10,835円)

・特選極上塩タン・ヒウチ・特選極上ヘレ  
・上ハラミ・特選極上ロース



## 華〈はな〉

[2名様向] 8,000円  
(税込8,800円)

・特選上ロース ・特選上カルビ  
・カイノミ ・サラダ ・焼野菜



## 賑〈にぎわい〉

[3~4名様向] 9,980円  
(税込10,978円)

・タンシタ ・和牛ロース  
・和牛カルビ ・ハラミ ・サラダ ・焼野菜



## 本日の黒毛和牛 希少部位5種盛り

[2名様向] 6,500円  
(税込7,150円)

※入荷により内容が変わります。



## 海鮮盛り合せ

2,300円

・イカ ・ホタテ ・有頭海老 (税込2,530円)

# 鍋料理

## だし しゃぶ

肉匠からの  
琥珀色のおもてなし

最高級黒毛和牛から取った  
深みのあるだしで食べていただく  
釜山道川にしかない  
だしで食べるしゃぶしゃぶは  
2種類の黒毛和牛、季節のお野菜の  
本来の素材の旨さを際立たせます。

 小麦  牛乳  卵  そば

特製 [2名様より承ります]

だししゃぶ鍋    

釜山道川  
美食  
ASHIKAWA

(1人前) 7,000円(税込7,700円)

- ・前菜
- ・だしめし又はうどん
- ・黒毛和牛赤身
- ・デザート
- ・黒毛和牛サーロイン
- ・季節の野菜盛

### 追加メニュー

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| ・黒毛和牛2種盛(120g)   | 4,300円(税込4,730円) |
| ・黒毛和牛赤身(120g)    | 3,800円(税込4,180円) |
| ・黒毛和牛サーロイン(120g) | 4,500円(税込4,950円) |
| ・各種野菜            | 780円(税込858円)     |
| ・季節の野菜盛          | 2,000円(税込2,200円) |



健康の基本は食事から。  
無添加酵素が入った「いのちのだし」

近年の食べ物には少なくなってきた酵素は、  
消化・分解・吸収など健康なカラダづくりに深く関わっています。  
意識的に摂取し、美味しく食べて  
カラダを綺麗にする「美食」が釜山のこだわりです。



# Shabu

しゃぶしゃぶ

# shabu

黒毛和牛の旨味を  
シンプルに味わう。



赤身肉でヘルシーに味わう。

## 黒毛和牛赤身しゃぶしゃぶ

(1人前) 6,800円(税込7,480円) [2名様より承ります]

前菜・黒毛和牛赤身・季節の野菜盛  
うどん・デザート



黒毛和牛のとろける旨さを味わう。

## 黒毛和牛しゃぶしゃぶ

(1人前) 7,200円(税込7,920円) [2名様より承ります]

前菜・黒毛和牛サーロイン・季節の野菜盛  
うどん・デザート

### 釜山こだわり 手作りの「胡麻ダレ」・「ポン酢」

良質な和牛を存分に味わうために、  
最良の胡麻ダレ・ポン酢を追求し続けて  
きました。胡麻ダレは、練り胡麻や  
こだわりの素材を丹念に混ぜ合わせた、  
他では真似できないこだわりのもの。  
ポン酢は、酸っぱすぎず、出汁の旨味を  
加えた、コクのある味わいです。



※写真はイメージです。

### 追加メニュー

お肉 (赤身 120g)	3,800円(税込4,180円)
お肉 (サーロイン 120g)	4,500円(税込4,950円)
野菜盛	2,000円(税込2,200円)
各種お野菜	780円(税込858円)
雑炊	700円(税込770円)
うどん	400円(税込440円)

# Sukiyaki

すき焼き



芳ばしい香りと  
黒毛和牛のとろける旨さ。



赤身肉でヘルシーに味わう。

## 黒毛和牛赤身すき焼き

(1人前) 6,800円(税込7,480円) [2名様より承ります]  
前菜・黒毛和牛赤身・季節の野菜盛・  
うどん・デザート



黒毛和牛のとろける旨さを味わう。

## 黒毛和牛すき焼き

(1人前) 7,200円(税込7,920円) [2名様より承ります]  
前菜・黒毛和牛サーロイン・  
季節の野菜盛・うどん・デザート

### 追加メニュー

お肉 (赤身 120g)	3,800円(税込4,180円)
お肉 (サーロイン 120g)	4,500円(税込4,950円)
野菜盛	2,000円(税込2,200円)
各種お野菜	780円(税込858円)
うどん	400円(税込440円)

### 素材の味を生かす こだわりの割り下

釜山のすき焼きの割り下は、  
長年追求し続けた秘伝の黄金比。  
甘すぎず辛すぎない、絶妙な加減で  
丁寧に作り上げた秘伝の割り下を  
お楽しみください。



※写真はイメージです。