

神戸・元町にある鉄板焼きのお店「縁(えん)」では厳選された神戸牛やアワビなど、贅沢な鉄板焼きをお楽しみいただけます。

上質な空間で楽しめるこだわりの逸品は、記念日や接待、デートにもおすすめ。当店は、ご友人と楽しく過ごしたいランチタイムも、いつもよりちょっと贅沢に過ごしたい夜も、あなたの気分に合わせてさまざまな楽しみ方でお過ごしいただけます。

お昼は気持ちの良いテラス席もおすすめです。暖かい季節は、夜のテラス席も気持ちよく、人気のお席。もちろん店内も、目の前で鉄板焼きをご覧いただけるカウンター席に、特別なシーンにぴったりの個室、グループでのご利用に人気のテーブル席など、さまざまなお席がございます。

特別な日のお祝いは、ホールケーキもご用意いたしますので、お気軽にご相談ください。



最高級の黒毛和牛「神戸牛」もご用意。ぜひ、ご賞味ください。



代表の木田社長自ら厨房に立ち、みなさんにお料理を振舞います。



「神戸牛」を取り扱うお店であることの証明。



上質な空間で楽しめるこだわりの逸品は、記念日や接待、デートにもおすすめ。口いっぱい広がる、上質な神戸牛の旨味は、なんとも贅沢な美味しさです。



## タンしゃぶ鍋 ※(要予約)

白菜 chinese cabbage

白ネギ white leek

しいたけ shiitake mushroom

えのき enoki mushroom

みずな mizuna

とうふ tofu



しゃぶもち shabu pounded mochi rice

メにうどん Udon

¥ 8,000(税込¥ 8,800)

しゃぶ肉(タン)追加100g ¥2,000(税込¥2,200)

## 牛タン御膳 Beef tongue Luch

味噌汁 Miso Soup

サラダ Salad

麦ご飯 Boiled barley rice

とろろ grated yam.

卵 Egg

タン 100g Tongue 100g



¥2,000(税込¥2,200)

## しゃぶしゃぶ鍋 ※(要予約)

### しゃぶしゃぶ神戸牛

白菜 chinese cabbage

白ネギ white leek

しいたけ shiitake mushroom

えのき enoki mushroom

みずな mizuna

とうふ tofu

しゃぶもち shabu pounded mochi rice

メにうどん Udon

しゃぶしゃぶ神戸牛(150g) ¥20,000(税込¥22,000)

しゃぶ肉(神戸牛)追加 100g ¥12,600(税込¥13,860)

### しゃぶしゃぶ黒毛和牛

白菜 chinese cabbage

白ネギ white leek

しいたけ shiitake mushroom

えのき enoki mushroom

みずな mizuna

とうふ tofu

しゃぶもち shabu pounded mochi rice

メにうどん Udon

しゃぶしゃぶ黒毛和牛(150g) ¥12,000(税込¥13,200)

しゃぶ肉(黒毛和牛)追加 100g ¥8,000(税込¥8,800)





## すき焼き鍋 ※(要予約)

### すき焼き神戸牛

白菜 chinese cabbage

きく菜 chrysanthemum leaves

白ネギ white leek

しいたけ shiitake mushroom

えのき enoki mushroom

とうふ tofu

ふ wheat gluten

メにうどん Udon



すき焼き神戸牛(150g) ¥20,000(税込¥22,000)

すき肉(神戸牛)追加 100g ¥12,600(税込¥13,860)

### すき焼き黒毛和牛

白菜 chinese cabbage

きく菜 chrysanthemum leaves

白ネギ white leek

しいたけ shiitake mushroom

えのき enoki mushroom

とうふ tofu

ふ wheat gluten

メにうどん Udon

すき焼き黒毛和牛(150g) ¥12,000(税込¥13,200)

すき肉(黒毛和牛)追加 100g ¥8,000(税込¥8,800)

## 単品料理 A La Carte

### 前菜 Appetizer

前菜の盛り合わせ Assrted Appetizer	¥1,200 (税込 ¥1,320)
シーザーサラダ Casear Salad	¥ 850 (税込 ¥935)
本日のスープ Soup of the Day	¥ 400 (税込 ¥440)
季節の野菜のパーニャカウダ Seasonal Veseable Bngna cauda	¥ 1,100 (税込 ¥1,210)
焼き野菜の盛り合わせ Assorted Grilled Vegetables	¥ 800 (税込 ¥880)
チーズの盛り合わせ Assorted Cheese	¥ 1,500 (税込 ¥1,650)

### 魚介料理 Seafood Slection

国産伊勢海老のお造り Sashimi Domestic Lobster	¥ 9,000 (税込 ¥9,900)
追加で赤だしもご用意できます。 ¥500~ (税込 ¥550~) In addition, Akadashi miso soup is available. ¥500~ (including tax ¥550-)	
国内産あわび鉄板焼き or 刺身 Japanese Abalone Roasted on a Hot Plate or Sashimi	¥ 8,000~ (税込 ¥8,800~)
ロブスターの鉄板焼き(半身) Lobster Roasted on a Hot Plate Half Size	¥ 3,400 (税込 ¥3,740)
海の幸の盛り合わせ Assorted Seasonable Seafoods	¥ 3,400 (税込 ¥3,740)
有頭海老の鉄板焼き(2尾) Whole Shrimps Roasted on a Hot Plate Two Fish	¥ 1,500 (税込 ¥1,650)
紋甲イカ下足の鉄板焼き Kisslip cuttlefish of Footwear on a Hot Plate	¥ 1,600 (税込 ¥1,760)
活大貝の鉄板焼き(1個) Oogai Alive on a Hot Place	¥ 1,600 (税込 ¥1,760)
活はまぐりの鉄板焼き(1個) Clam Alive on a Hot Plate	¥ 1,200 (税込 ¥1,320)
活車海老の鉄板焼き(1尾) Shrimp Alive on a Hot Plate	¥ 1,200 (税込 ¥1,320)
ヤリイカの鉄板焼き Squid on a Hot Plate	¥ 1,000 (税込 ¥1,100)
フグの白子の鉄板焼き(冬季) Milt of Puffer Fish on a Hot Plate	¥ 1,800 (税込 ¥1,980)
牡蠣の鉄板焼き(冬季) Oyster on a Hot Plate	¥ 1,800 (税込 ¥1,980)
岩ガキ(夏季) Akashi Octopus on a Hot Plate	¥ 1,800 (税込 ¥1,980)

### その他肉料理 Other meat dishes

フォアグラの鉄板焼き Fois Gra on a Hot Plate	¥ 2,200 (税込 ¥2,420)
特選黒毛和牛タンステーキ(厚切り/薄切り) Specialities Japanese Beef Tongue Steak (thin or thick)	¥ 2,400 (税込 ¥2,620)
特選黒毛和牛ハラミステーキ Specialities Japanese Beef Skirt Steak	¥ 2,600 (税込 ¥2,860)
牛ロース肉のしゃぶしゃぶステーキ Shabu Shabu Sliced Sirloin Steak	¥ 2,200 (税込 ¥2,420)
ミノステーキ Beef Tripe Steak	¥ 1,500 (税込 ¥1,650)
神戸ビーフジャーキー Kobe Beef Jerky	¥ 1,500 (税込 ¥1,650)
アキレスのボン酢和え Pong Suae of Achilles	¥ 800 (税込 ¥880)

### ライスまたはパン Rice or bread

ライスまたはパン Rice or Baguette	¥400 (税込 ¥440)	ガーリックライス Garlic Rice	¥ 600 (税込 ¥660)
---------------------------	----------------	----------------------	-----------------





活はまぐりの鉄板焼き ¥1,200(¥1,320)



国内産あわび鉄板焼き or 刺身 ¥8,000~(¥8,800~)



水槽内の魚のお造りできます。



シーザーサラダ ¥850(¥935)



チーズの盛り合わせ ¥1,500(¥1,650)



アキレスのポン酢あえ ¥800(¥880)



バーニャカウダ ¥1,100(¥1,210)



牛ロース肉のしゃぶしゃぶステーキ ¥2,200(¥2,420)





黒毛和牛 タンステーキ(薄切り) ¥2,400(¥2,620)



海産物もご用意!



ハラミステーキ ¥2,600(¥2,860)



ホルモン三種 ¥2,000(¥2,200)



フォアグラの鉄板焼き ¥2,200(¥2,420)



ロブスターの鉄板焼き(半身) ¥3,400(¥3,740)



ワインも各種ご用意!



神戸の夜を素敵なディナーで♪

## 天王山牛ディナーコース Tennouzan Beef Dinner Course



神戸市西区神出町にある天王山牧場。

### 天王山牛フィレステーキのコース Tennouzan Beef Fillet Steak Course

前菜 Appetizer  
スープ Soup  
サラダ Salad

焼野菜 Grilled Vegetables

天王山牛のフィレステーキ Tennouzan Beef Fillet Steak

ガーリック・ライス&香の物 Garlic Rice & Japanese Pickles

デザート Dessert

珈琲または紅茶 Coffee or Tea

S<100g> ¥6,800(税込¥7,480) M<150g> ¥9,100(税込¥10,010)



天王山牧場では、自家産牛「天王山牛(交雑種)」を肥育しています。こだわりぬいた肉質が生む、深い旨味とあっさりとした食べ応えが特徴です。

### 天王山牛フィレステーキとシーフードのコース

Tennouzan Beef Fillet Steak & Grilled Seafoods Course

前菜 Appetizer  
スープ Soup  
サラダ Salad

焼野菜 Grilled Vegetables

海の幸の鉄板焼き Grilled Seafoods

天王山牛のフィレステーキ Tennouzan Beef Fillet Steak

ガーリック・ライス&香の物 Garlic Rice & Japanese Pickles

デザート Dessert

珈琲または紅茶 Coffee or Tea

S<100g> ¥7,800(税込¥8,580) M<150g> ¥10,100(税込¥11,110)



地産地消の最高級牛肉。



天王山牧場の戸田社長と弊社木田代表。

### 天王山牛フィレステーキとロブスターのコース

Tennouzan Beef Fillet Steak & Lobster Roasted on a Hot Plate Course

前菜 Appetizer  
スープ Soup  
サラダ Salad

焼野菜 Grilled Vegetables

天王山牛のフィレステーキ Tennouzan Beef Fillet Steak

ロブスターの鉄板焼き Lobster Roasted on a Hot Plate

ガーリック・ライス&香の物 Garlic Rice & Japanese Pickles

デザート Dessert

珈琲または紅茶 Coffee or Tea

S<100g> ¥11,000(税込¥12,100) M<150g> ¥13,300(税込¥14,630)



天王山牛を大切に育てる天王山牧場のスタッフたち。

※お肉の増量は10g単位で承ります。¥460(税込¥506)/10g  
Increase in the amount of meat are available in 10g ¥460 (including tax ¥506)/10g



## 特選神戸牛ディナーコース Premium Kobe Beef Dinner Course

### 特選神戸牛ステーキコース

#### Premium Kobe Beef Steak Special Selection Course

前菜 Appetizer

スープ Soup

サラダ Salad

焼野菜 Grilled Vegetables

特選神戸ビーフステーキ Kobe Beef Steak Special Selection

ガーリック・ライス&香の物 Garlic Rise and Japanese Pickles

デザート Dessert

珈琲または紅茶 Coffee or Tea



神戸市西区押部谷にある日本最古の「中西牧場」から仕入れた特選神戸牛をこの機会にぜひご賞味ください。

フィレS(100g) ¥13,200(税込¥14,520)

サーロインS(100g) ¥12,000(税込¥13,200)

フィレM(150g) ¥19,200(税込¥21,120)

サーロインM(150g) ¥17,400(税込¥19,140)

### 特選神戸牛ステーキとシーフードのコース

#### Premium Kobe Beef Steak & Grilled Seafoods Course

前菜 Appetizer

スープ Soup

サラダ Salad

焼野菜 Grilled Vegetables

海の幸の鉄板焼き Grilled Seafoods

特選神戸牛ステーキ Kobe Beef Steak Special Selection

ガーリック・ライス&香の物 Garlic Rise & Japanese Pickles

デザート Dessert

珈琲または紅茶 Coffee or Tea



神戸牛であることの証明。  
「のじぎくの判」

フィレS(100g) ¥14,200(税込¥15,620)

サーロインS(100g) ¥13,000(税込¥14,300)

フィレM(150g) ¥20,200(税込¥22,220)

サーロインM(150g) ¥18,400(税込¥20,240)

### 特選神戸牛ステーキとロブスターのコース

#### Kobe Beef Steak & Lobster Roasted on a Hot Plate Course

前菜 Appetizer

スープ Soup

サラダ Salad

焼野菜 Grilled Vegetables

牛ロース肉のしゃぶしゃぶ風ステーキ Sliced Sirloin Steak "Shabu-Shabu" Style

特選神戸ビーフステーキ Kobe Beef Steak Special Selection

ロブスターの鉄板焼き Lobster Roasted on a Hot Plate

ガーリック・ライス&香の物 Garlic Rise & Japanese Pickles

デザート Dessert

珈琲または紅茶 Coffee or Tea



鉄板で一切れ一切れ丁寧に焼き上げます。

フィレS(100g) ¥17,400(税込¥19,140)

サーロインS(100g) ¥16,400(税込¥18,040)

フィレM(150g) ¥23,400(税込¥25,740)

サーロインM(150g) ¥21,800(税込¥23,980)

※ステーキはフィレまたはロースをお選び頂けます。Steak Choose a Fillet or sirloin.

※お肉の増量は10g単位で承ります。フィレ/10g ¥1,200(税込1,320) サーロイン/10g ¥1,080(税込1,118)

Increase in the amount of meat are available in 10g units Fillet/10g ¥1,200 (including tax ¥1,320) sirloin/10g ¥1,080 (including tax ¥1,118)



「神戸牛」を取り扱うお店であることの証明。

## 特選黒毛和牛ディナーコース Japanese Beef Dinner Course

### 特選黒毛和牛フィレステーキのコース

#### Japanese Beef Steak Special Selection Course

前菜 Appetizer

スープ Soup

サラダ Salad

焼野菜 Grilled Vegetables

特選黒毛和牛ステーキ Japanese Beef Steak Special Selection

ガーリック・ライス&香の物 Garlic Rise and Japanese Pickles

デザート Dessert

珈琲または紅茶 Coffee or Tea



フィレS(100g) ¥8,200(税込¥9,020)

サーロインS(100g) ¥7,800(税込¥8,580)

フィレM(150g) ¥11,800(税込¥12,980)

サーロインM(150g) ¥11,300(税込¥12,430)

### 特選黒毛和牛とシーフードのコース

#### Japanese Beef Special Selection & Grilled Seafoods Course

前菜 Appetizer

スープ Soup

サラダ Salad

焼野菜 Grilled Vegetables

海の幸の鉄板焼き Grilled Seafoods

特選黒毛和牛ステーキ Japanese Beef Steak Special Selection

ガーリック・ライス&香の物 Garlic Rise & Japanese Pickles

デザート Dessert

珈琲または紅茶 Coffee or Tea



フィレS(100g) ¥9,200(税込¥10,120)

サーロインS(100g) ¥8,800(税込¥9,680)

フィレM(150g) ¥12,800(税込¥14,080)

サーロインM(150g) ¥12,300(税込¥13,530)

### 特選黒毛和牛とロブスターのコース

#### Japanese Beef Steak Special Selection & Lobster Roasted on a Hot Plate Course

前菜 Appetizer

スープ Soup

サラダ Salad

焼野菜 Grilled Vegetables

牛ロース肉のしゃぶしゃぶ風ステーキ Sliced Sirloin Steak "Shabu-Shabu" Style

特選黒毛和牛ステーキ Japanese Beef Steak Special Selection

ロブスターの鉄板焼き Lobster Roasted on a Hot Plate

ガーリック・ライス&香の物 Garlic Rise & Japanese Pickles

デザート Dessert

珈琲または紅茶 Coffee or Tea

フィレS(100g) ¥13,200(税込¥14,520)

サーロインS(100g) ¥12,840(税込¥14,135)

フィレM(150g) ¥16,800(税込¥18,480)

サーロインM(150g) ¥16,340(税込¥17,974)



※ステーキはフィレまたはロースをお選び頂けます。Steak Choose a Fillet or sirloin.

※お肉の増量は10g単位で承ります。フィレ/10g ¥720(税込792) サーロイン/10g ¥700(税込770)

Increase in the amount of meat are available in 10g units Fillet/10g ¥720 (including tax ¥792) sirloin/10g ¥700 (including tax ¥770)



## 国産牛ディナーコース Domestic Beef Dinner Course

### 国産牛フィレステーキのコース

Domestic Beef Fillet Steak Course

前菜 Appetizer

スープ Soup

サラダ Salad

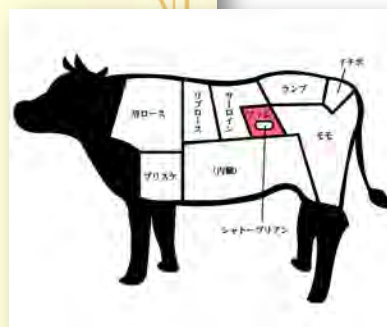
焼野菜 Grilled Vegetables

国産牛のフィレステーキ Domestic Beef Fillet Steak

ごはんorパン Rise or Baguette

デザート Dessert

珈琲または紅茶 Coffee or Tea



S<100g> ¥4,200 (税込 ¥4,620)

M<150g> ¥5,500 (税込 ¥6,105)

### 国産牛フィレステーキと海鮮のコース

Domestic Beef Fillet Steak & Grilled Seafoods Course

前菜 Appetizer

スープ Soup

サラダ Salad

焼野菜 Grilled Vegetables

海の幸の鉄板焼き Grilled Seafoods

国産牛のフィレステーキ Domestic Beef Fillet Steak

ごはんorパン Rise or Baguette

デザート Dessert

珈琲または紅茶 Coffee or Tea



S<100g> ¥5,200 (税込 ¥5,720)

M<150g> ¥6,500 (税込 ¥7,205)

### 国産牛フィレステーキとロブスターのコース

Domestic Beef Fillet Steak & Lobster Roasted on a Hot Plate Course

前菜 Appetizer

スープ Soup

サラダ Salad

焼野菜 Grilled Vegetables

国産牛のフィレステーキ Domestic Beef Fillet Steak

ロブスターの鉄板焼き Lobster Roasted on a Hot Plate

ごはんorパン Rise or Baguette

デザート Dessert

珈琲または紅茶 Coffee or Tea



S<100g> ¥7,920 (税込 ¥8,712)

M<150g> ¥9,270 (税込 ¥10,197)

※お肉の増量は10g単位で承ります。¥270 (税込 ¥297)/10g

Increase in the amount of meat are available in 10g ¥270 (including tax ¥297)/10g

※コースのライスまたはパンをガーリックライスに変更できます。1人前プラス¥400 (zeikomi ¥440)

You can change the rice or bread of course the garlic rice. 1servings plus ¥400 (including tax ¥440)

## ディナーコース Dinner Course

### シーフードのディナーコース

#### Grilled Seafoods Dinner Course

This is not any meat food in this course.

前菜 Appetizer

スープ Soup

サラダ Salad

焼野菜 Grilled Vegetables

旬の海の幸の鉄板焼き Assorted Grilled Seasonable Seafoods

ごはん+味噌汁 or パン+スープ Rice & Miso Soup or Baguette & Soup

デザート Dessert

珈琲または紅茶 Coffee or Tea



¥4,800(税込¥5,280)

※季節などによって上記の内容は変わります。 The contents of the above will vary depending on the season.  
※苦手な食材のある方、甲殻類等にアレルギーをお持ちの方は、ご注文時に係りの者にお申し付けください。  
If you are not good food, the person who has an allergy to shellfish, ecc., please tell us in person in charge at the time of your order.  
※コースのライスまたはパンをガーリックライスに変更できます。1人前プラス¥400(税込¥440)  
You can change the rice or bread of course the garlic rice. Iservings plus ¥400(including tax ¥440)

### ステーキのキッズコース

#### Steak Kids Course

スープ Soup

スパゲッティ Pasta Dish

海老フライ Fried Shrimp

国産牛フィレステーキ (80g) Domestic Beef Fillet Steak (80g)

ごはん or パン Rice or Baguette

アイスクリーム Ice Cream

食後の好みジュース Your Most Favorite Fruit Juice

¥2,600(税込¥2,860)



※お肉の増量は10g単位で承ります。¥270(税込¥297)/10g  
Increase in the amount of meat are available in 10g units. ¥270 (including tax ¥297)/10g  
※ご予算に応じて、お肉を「特選神戸ビーフ」「特選黒毛和牛」に変更を承ります。  
Depending on your budget, you accept change the meat to the "specialties Kobe beef"/"Japanese beef".

### ハンバーグのキッズコース

#### Hamburg Kids Course

スープ Soup

スパゲッティ Pasta Dish

海老フライ Fried Shrimp

和牛100%ハンバーグステーキ Pure Japanese Beef Hamburg Steak

ごはん or パン Rice or Baguette

アイスクリーム Ice Cream

食後の好みジュース Your Most Favorite Fruit Juice

¥1,300(税込¥1,430)



※お子様に苦手な食材・アレルギーがある場合は、ご注文時に係りの者にお申し付けください。  
If there is not good food allergies in children, please tell us in person in charge at the time of your order.

### 食後の好みジュース Your Most Favorite Fruit Juice

オレンジ・アップル・グレープ フルーツ・パイン・マンゴー・ゆず・カルピス・コーラ・ジンジャーエールよりお選びください。  
Please choose a drink from Orange, Apple, grapefruit, Pine, mango, yuzu, Calpis, Cola, Ginger ale.