

焼肉銀座コバウ

特別室



Nagomi Course

【和コース】

¥22,000

Kei Course

【慶コース】

¥27,500

With caviar

キャビア付き

Jyuren Course

【寿連コース】

¥38,500

With caviar and truffles

キャビア・トリュフ付き

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料10%を加算させていただきます。食材によるアレルギーがございましたら、予め係へお申し付けください。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to an additional 10% service charge. Kindly inform our staff prior to ordering if you have any food allergies or are observing dietary restrictions

# Nagomi Course

## 【和コース】

20,000 yen course (22,000 yen including tax)

20,000円コース（税込22,000円）

Appetizer

前菜

Wagyu Beef Raw meat

和牛 生肉

Special dish

逸品

Steamed

蒸籠蒸し

Kuroge Wagyu Beef Tongue

Skirt steak or sagari

黒タン

ハラミ又はサガリ

Savory egg custard

茶碗蒸し

Tenderloin

ヒレ

Beef bone soup

牛骨スープ

Kobe beef sukiyaki or Yakishabu (Sirloin)

神戸牛すき焼き 又は サーロイン焼きしゃぶ

Rice cooked in an earthenware pot

土鍋で炊いたご飯

Cold noodle or Spicy cold noodles

冷麺 又は 坦々冷麺

Uji matcha and sweetness

宇治抹茶と甘味

# Kei Course

## 【慶コース】

25,000 yen course (27,500 yen including tax)

25,000円コース（税込27,500円）

Appetizer

前菜

Wagyu Beef Raw meat Caviar

和牛 生肉 キャビア添え

Special dish

逸品

Steamed (same day possible)

or

Mino shabu (reservation required)

蒸籠蒸し（当日可能）

又は

ミノしゃぶ（要予約）

Thick sliced Kuroge Wagyu Beef Tongue

skirt steak or sagari

厚切り黒タン ハラミ又はサガリ

Savory egg custard

茶碗蒸し

Chateaubriand

シャトーブリアン

Beef bone soup

牛骨スープ

Kobe beef sukiyaki

or

Yakishabu sirloin

神戸牛すき焼き

又は

サーロイン焼きしゃぶ

Rice cooked in an earthenware pot

土鍋で炊いたご飯

Cold noodle or Spicy cold noodles

冷麺 又は 坦々冷麺

Uji matcha and sweetness

宇治抹茶と甘味

# Jyuren Course

## 【寿連コース】

35,000 yen course (38,500 yen including tax)

35,000円コース（税込38,500円）

Appetizer

前菜

Wagyu Beef Raw meat Caviar

和牛 生肉 キャビア添え

Special dish

逸品

Cobau Steak Sandwich

コバウスステーキサンド

Steamed (same day possible)

or

Mino shabu (reservation required)

蒸籠蒸し（当日可能）

又は

ミノしゃぶ（要予約）

Thick sliced Kuroge Wagyu Beef Tongue

skirt steak or sagari

厚切り黒タン ハラミ又はサガリ

Savory egg custard

茶碗蒸し

Chateaubriand

シャトーブリアン

Beef bone soup

牛骨スープ

Kobe beef truffle sukiyaki

or

Yakishabu (truffle sirloin)

神戸牛トリュフすき焼き

又は

サーロイントリュフ焼きしゃぶ

Rice cooked in an earthenware pot

土鍋で炊いたご飯

Cold noodle or Spicy cold noodles

冷麺 又は 坦々冷麺

Uji matcha and sweetness

宇治抹茶と甘味

Grille beef  
【焼】

Tongue salt タン塩	8,800	(税込9,680)
Tongue salt-green onion ネギタン塩	9,000	(税込9,900)
Special skirt 特選ハラミ	8,800	(税込9,680)
Choice loin 特選ロース	12,000	(税込13,200)
Rumen 上ミノ	3,500	(税込3,850)
Large intestine テツチャン	3,200	(税込3,520)
liver レバー	2,500	(税込2,750)
Omasum センマイ	2,500	(税込2,750)

\*Our levers are for heating.

We ask you to heat it up properly before eating.

Please note that if you cannot heat it, we will refrain from serving it.

Thank you.

※当店のレバーは加熱用です。

しっかりと加熱してお召し上がり頂くようお願いさせていただきます。

加熱して頂けない場合、ご提供を控えさせていただきますのでご了承

お願い申し上げます。

Grilled seafood and vegetables  
【海鮮焼き 野菜焼】

Grilled shrimp 車海老 (2尾)	1,800	(税込1,980)
Grilled Aomori Garlic 青森ニンニク焼き	1,500	(税込1,650)

Appetizer  
【前菜】

Korean cabbage kimch 白菜キムチ	1,500	(税込1,650)
Changja チャンジャ	1,500	(税込1,650)
Namul platter ナムル盛合せ	2,500	(税込2,750)
korean seaweed 韓国海苔	800	(税込880)

Omasum sashimi  
【刺身】

Omasum sashimi センマイ刺	3,200	(税込3,520)
Beef tartare ユッケ	5,800	(税込6,380)
beef tartare with caviar ユッケ キャビア添え	8,800	(税込9,680)
special beef tartare スペシャルユッケ	22,000	(税込24,200)

一般的に、食肉の生食は、食中毒のリスクがあります。  
お子様、高齢者、抵抗力の弱い方は生食をお控えください。

Salad  
【サラダ】

Cobau Salad コバウサラダ	2,400	(税込2,640)
Lettuce サンチュ	1,200	(税込1,320)

Bread  
【パン】

Chateaubriand Steak Sandwich シャトーブリアンステーキサンド	8,000	(税込8,800)
Beef tartare bread ユッケパン	1,500	(税込1,650)

Food  
【お食事】

Stone-baked Bibimbap 石焼ピビンパ	2,500	(税込2,750)
Stone-baked cheese bibimbap 石焼チーズピビンパ	2,800	(税込3,080)
Bibimbap ピビンパ	1,800	(税込1,980)
Beef tartare bibimbap ユッケピビンパ	2,800	(税込3,080)
Komtan Kappa コムタンクッパ	1,800	(税込1,980)
Yukgaejang Kuppa ユッケジャンクッパ	1,800	(税込1,980)
Rice porridge クッパ	1,500	(税込1,650)
Rice 白米 Large 大	500	(税込550)
Medium 中	400	(税込440)
Small 小	300	(税込330)
Noodles 【麺】		
Cold noodle 冷麺	1,800	(税込1,980)
spicy cold noodles 坦々冷麺	2,000	(税込2,200)



Warm noodles

【温麺】

Yukgaejang Udon  
ユッケジャンうどん 1,800 (税込1,980)

Gomtang udon  
コムタンうどん 1,800 (税込1,980)

Soup

【汁】

Gomtang soup  
コムタンスープ 1,500 (税込1,650)

Yukgaejang Soup  
ユッケジャンスープ 1,500 (税込1,650)

egg soup  
玉子スープ 1,000 (税込1,100)

Seaweed soup  
ワカメスープ 1,000 (税込1,100)

Dessert

【デザート】

Today's dessert  
With Uji Matcha  
本日のデザート  
宇治抹茶付き 1,800 (税込1,980)

Vanilla Icecream  
With Uji Matcha  
バニラアイス  
宇治抹茶付き 1,500 (税込1,650)

Beer  
【ビール】  
1,200 税込1,320～

Sour  
【サワー】  
1,300 税込1,430～

Whiskey  
【ウィスキー】  
2,500 税込2,750～

Fruit wine  
【果実酒】  
1,500 税込1,650～

Cocktails  
【カクテル】  
1,800 税込1,980～

Soft drink  
【ソフトドリンク】  
1,000 税込1,100～

Shochu  
【焼酎】  
1,800 税込1,980～

Sake  
【日本酒】  
2,000 税込2,200～

Red wine glass  
【グラスワイン赤】  
2,500 税込2,750～

Red wine bottle  
【赤ワインボトル】  
11,000 税込12,100～

Glass of wine White  
【グラスワイン白】  
2,500 税込2,750～

White wine bottle  
【白ワインボトル】  
9,800 税込10,780～

Sparkling wine glass  
【スパークリングワイングラス】  
2,500 税込2,750～

Champagne wine glass  
【シャンパンワイングラス】  
3,000 税込3,300～

Champagne  
【シャンパンボトル】  
14,000 税込15,400～