

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）

Assortment of seasonal ingredients
季節の食材を使用した前菜

Wagyu Sushi
和牛のにぎり

Wagyu raw meat Beef tartare
和牛生肉 ユッケ

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）

Assortment of seasonal ingredients

季節の食材を使用した前菜

Wagyu Sushi

和牛のにぎり

Wagyu raw meat Beef tartare with caviar

和牛生肉

和牛キャビアユッケ

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）

Assortment of seasonal ingredients
季節の食材を使用した前菜

Wagyu Sushi
和牛のにぎり

Wagyu raw meat
Caviar Beef tartare with truffle
和牛生肉
和牛キャビアユッケ〜トリュフ添え〜

Cobau Steak Sandwich
コバウステーキサンド

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 テッチャン	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)

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
【ウイスキー】
2,000 税込2,200～

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】
1,800 税込1,980～

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】
1,800 税込1,980～

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】
1,800 税込1,980～

Champagne wine glass
【シャンパンワイングラス】
2,500 税込2,750～

Champagne
【シャンパンボトル】
14,000 税込15,400～