



全ての人に
笑顔と感動と喜びを
そして感謝

by Boss



INDEX

ディナーコース	02
スペシャルディナーコース(特撰黒毛和牛)	04
スペシャルディナーコース(神戸牛)	06
アラカルト	08
ワイン	10
ドリンク	12
ランチ	14
店舗紹介	16



Dinner Course

[ディナーコース]



琥珀

Kohaku

国産フィレ肉

オードブル・本日のスープ・彩サラダ・季節の焼野菜
国産牛フィレステーキ・ライス or パン・デザート・珈琲 or 紅茶

国産フィレ肉/100g

国産フィレ肉/130g

国産フィレ肉/160g

Ⓢ ¥4,950

Ⓜ ¥5,940

Ⓛ ¥6,930

+10g ¥330 で追加も承ります

水晶

Suisyo

国産フィレ肉+魚料理

オードブル・本日のスープ・彩サラダ・季節の焼野菜・今月の魚料理
国産牛フィレステーキ・ライス or パン・デザート・珈琲 or 紅茶

国産フィレ肉/100g

国産フィレ肉/130g

国産フィレ肉/160g

Ⓢ ¥6,930

Ⓜ ¥7,920

Ⓛ ¥8,910

+10g ¥330 で追加も承ります

孔雀

Kujyaku

国産フィレ肉+ロブスターの鉄板焼き

オードブル・本日のスープ・彩サラダ・季節の焼野菜・ロブスターの鉄板焼き
国産牛フィレステーキ・ライス or パン・デザート・珈琲 or 紅茶

国産フィレ肉/100g

国産フィレ肉/130g

国産フィレ肉/160g

Ⓢ ¥8,690

Ⓜ ¥9,680

Ⓛ ¥10,670

+10g ¥330 で追加も承ります

※表示価格は、全て税込価格です。 ※17時以降は、奉仕料として10%を頂いております。

Special Dinner Course

[スペシャルディナーコース]



特撰黒毛和牛のコース

藍玉

Aigyoku

特撰黒毛和牛をお手軽に楽しむ

アミューズ・オードブル・本日のスープ・彩サラダ・季節の焼野菜
ガーリックライス(赤だし付)・デザート・珈琲 or 紅茶

- サーロインステーキ +10g ¥550 で追加も承ります
⑤ 130g ¥10,340 ⑥ 160g ¥11,990 ⑦ 190g ¥13,640
- フィレステーキ +10g ¥660 で追加も承ります
⑤ 100g ¥10,340 ⑥ 130g ¥12,320 ⑦ 160g ¥14,300

非羽翠

Hisui

特撰黒毛和牛+魚料理

アミューズ・オードブル・本日のスープ・彩サラダ・季節の焼野菜
今月の魚料理・ガーリックライス(赤だし付)・デザート・珈琲 or 紅茶

- サーロインステーキ +10g ¥550 で追加も承ります
⑤ 130g ¥12,320 ⑥ 160g ¥13,970 ⑦ 190g ¥15,620
- フィレステーキ +10g ¥660 で追加も承ります
⑤ 100g ¥12,320 ⑥ 130g ¥14,300 ⑦ 160g ¥16,280

玻璃

Hari

特撰黒毛和牛+ロブスターの鉄板焼き

アミューズ・オードブル・本日のスープ・彩サラダ・季節の焼野菜
ロブスターの鉄板焼き・ガーリックライス(赤だし付)・デザート・珈琲 or 紅茶

- サーロインステーキ +10g ¥550 で追加も承ります
⑤ 130g ¥14,080 ⑥ 160g ¥15,730 ⑦ 190g ¥17,380
- フィレステーキ +10g ¥660 で追加も承ります
⑤ 100g ¥14,080 ⑥ 130g ¥16,060 ⑦ 160g ¥18,040

※表示価格は、全て税込価格です。 ※17時以降は、奉仕料として10%を頂いております。

Special Dinner Course

[スペシャルディナーコース]



特撰神戸牛コース

神戸牛のフィレは入荷状況によりご提供できない事がございます。予めご容赦下さい。

極上 Gokujo

特撰神戸牛をお手軽に楽しむ

アミューズ・オードブル・本日のスープ・彩サラダ・季節の焼野菜
ガーリックライス(赤だし付)・デザート・珈琲 or 紅茶

サーロインステーキ +10g ¥990 で追加も承ります
 (S) 130g ¥14,740 (M) 160g ¥17,710 (L) 190g ¥20,680

フィレステーキ +10g ¥1,210 で追加も承ります
 (S) 100g ¥14,740 (M) 130g ¥18,370 (L) 160g ¥22,000

鮮麗 Senrei

特撰神戸牛+魚料理

アミューズ・オードブル・本日のスープ・彩サラダ・季節の焼野菜
今月の魚料理・ガーリックライス(赤だし付)・デザート・珈琲 or 紅茶

サーロインステーキ +10g ¥990 で追加も承ります
 (S) 130g ¥16,720 (M) 160g ¥19,690 (L) 190g ¥22,660

フィレステーキ +10g ¥1,210 で追加も承ります
 (S) 100g ¥16,720 (M) 130g ¥20,350 (L) 160g ¥23,980

絢爛 Kenran

特撰神戸牛+ロブスターの鉄板焼き

アミューズ・オードブル・本日のスープ・彩サラダ・季節の焼野菜
ロブスターの鉄板焼き・ガーリックライス(赤だし付)・デザート・珈琲 or 紅茶

サーロインステーキ +10g ¥990 で追加も承ります
 (S) 130g ¥18,480 (M) 160g ¥21,450 (L) 190g ¥24,420

フィレステーキ +10g ¥1,210 で追加も承ります
 (S) 100g ¥18,480 (M) 130g ¥22,110 (L) 160g ¥25,740

※表示価格は、全て税込価格です。 ※17時以降は、奉仕料として10%を頂いております。



À la carte

[アラカルト]

ZEN名物 特撰神戸牛のしゃぶしゃぶ焼き

オードブル盛り合わせ	¥1,760
本日のスープ	¥550
フレッシュサラダ	¥770
活 天然車海老の鉄板焼き2尾 <small>本店前日要予約</small>	¥7,260 ~
活 鮑の鉄板焼き <small>本店前日要予約</small>	¥9,680 ~
活 伊勢海老の鉄板焼き又はお刺身 <small>本店前日要予約</small>	¥12,100 ~
活 明石たこの鉄板焼き	¥2,200
活 広島産生牡蠣の鉄板焼き(冬季)	¥2,200
貝柱の鉄板焼き	¥2,200
ロブスター(半身)の鉄板焼き	¥3,740
フォアグラのソテー	¥3,300 ~
ガーリックライス(赤だし付)	¥880
青森県産にんにくのホイル焼き	¥660

¥6,600



Steak

[ステーキ]

神戸牛のフィレは入荷状況によりご提供できない場合がございます。予めご容赦下さい。

国産牛フィレステーキ(季節の焼野菜付)

100g/¥3,850 150g/¥5,500 200g/¥6,930 [+10g¥330で追加も承ります]

特撰黒毛和牛サーロインステーキ(季節の焼野菜付)

100g/¥6,050 150g/¥8,800 200g/¥11,550 [+10g¥550で追加も承ります]

特撰黒毛和牛フィレステーキ(季節の焼野菜付)

100g/¥7,150 150g/¥10,450 200g/¥13,750 [+10g¥660で追加も承ります]

特撰神戸牛サーロインステーキ(季節の焼野菜付)

100g/¥10,450 150g/¥14,850 200g/¥19,800 [+10g¥990で追加も承ります]

特撰神戸牛フィレステーキ(季節の焼野菜付)

100g/¥12,650 150g/¥18,700 200g/¥24,750 [+10g¥1,210で追加も承ります]

※表示価格は、全て税込価格です。 ※17時以降は、奉仕料として10%を頂いております。

Wine

[ワイン]

グラスワイン

赤・白・ロゼ ¥990～

ZENオリジナルワイン(ハーフ)

赤・白 ¥2,970

赤

レオナルド キャンティ[イタリア]	¥4,840
ランチ32[アメリカ]	¥5,060
スタークコンデポストカードカベルネ[南アフリカ]	¥5,500
アストリアイコーナカベルネIGT[イタリア]	¥7,260
キアンティクラシコ ブローリオ[イタリア]	¥8,470
シャトーシサック[フランス]	¥10,780
ピノノワール オーボンクリマ[アメリカ]	¥12,100

白

レオナルド ロマーニャトレッビアーノ[イタリア]	¥4,840
アストリア エストロ[イタリア]	¥6,600
マヒソーヴィニヨンブラン[ニュージーランド]	¥7,920
オーボンクリマ シャルドネ[アメリカ]	¥15,400

スパークリング

モンマルサル カヴァ[スペイン]	¥5,500
プロセッコ[イタリア]	¥6,600

シャンパン

ローラン ペリエLP[フランス]	¥12,100
ロベール モンキュイ[フランス]	¥15,950

※表示価格は、全て税込価格です。 ※17時以降は、奉仕料として10%を頂いております。

Drink

[ドリンク]

ビール

生ビール

ザ・プレミアム・モルツ樽生 ¥770

瓶ビール

ザ・プレミアム・モルツ 中瓶 ¥880

ウイスキー

爽やかで甘みのある強炭酸ハイボールが
ステーキによく合います



ジャパニーズ

知多 ¥880

山崎 12年 ¥1,760

日本酒

櫻正宗(兵庫県)一合 ¥880

百 黙(兵庫県)一合 ¥1,650

焼 酎

佐藤 白(芋) ¥880

佐藤 黒(芋) ¥1,100

壱岐焼酎 さるこう(麦) ¥880

大石(米) ¥880

ブランデー

クルボアジェ VSOP ¥1,870

カルヴァドス ブラー グランソラージュ ¥1,210

果実酒

鳳凰美田柚子酒 ロック、ソーダ割り 各 ¥880

鳳凰美田梅酒

あらごしもも酒

カクテル

ジンバック 各 ¥880

ジンリッキー

ジントニック

モスコミュール

スクリュードライバー

カシスソーダ

カシスオレンジ

リキュール

ミスティア(マスカット) ロック、ソーダ割り 各 ¥990

プルシア(プラム)

キミア(キンカン)

ノンアルコール

サントリーオールフリー(ノンアルコールビール) ¥660

ペリエ ¥660

ウーロン茶 ¥550

黒ウーロン茶 ¥660

オレンジジュース ¥550

アップルジュース ¥550

コーラ ¥550

コーラ ZERO ¥660

ジンジャーエール ¥550

シャンメリー ¥660

※表示価格は、全て税込価格です。 ※17時以降は、奉仕料として10%を頂いております。



Service Lunch

[サービ斯拉ンチ] ※数量に限りがあります。

黒毛和牛ハンバーグランチ

本日のスープ・彩サラダ・野菜のつけあわせ

黒毛和牛ハンバーグステーキ 150g・ライス or パン・デザート・珈琲 or 紅茶 **¥1,980**

Kids Set

[キッズセット]

お子様セット

フレッシュジュース・本日のスープ・色々お野菜
ライス or パン・アイスクリーム

※幼児～低学年位の方に限ります

ハンバーグ/80g **¥1,650**

フィレステーキ /60g **¥2,420**

フィレステーキ /90g **¥3,410**



Lunch Menu

[ランチメニュー]

神戸牛のフィレは入荷状況によりご提供できない場合がございます。予めご容赦下さい。

菫

Sumire

アミューズ・本日のスープ・彩サラダ・季節の焼野菜

国産牛フィレステーキ 90g・ライス or パン・デザート・珈琲 or 紅茶

¥3,520

椿

Tsubaki

オードブル・本日のスープ・彩サラダ・今月の魚料理、季節の焼野菜

国産牛フィレステーキ 90g・ライス or パン・デザート・珈琲 or 紅茶

¥5,500

蘭

Ran

オードブル・本日のスープ・彩サラダ・今月の魚料理・季節の焼野菜

ライス or パン・デザート・珈琲 or 紅茶

特撰黒毛和牛(サーロイン or フィレをお選びください)

・サーロインステーキ 120g
・フィレステーキ 90g **¥10,340**

特撰神戸牛(サーロイン or フィレをお選びください)

・サーロインステーキ 120g
・フィレステーキ 90g **¥14,740**

※表示価格は、全て税込価格です。 ※17時以降は、奉仕料として10%を頂いております。

Introduction

[店舗紹介]

Steak House ZEN

こだわりの極上肉や海鮮をスタッフのパフォーマンスと
共にお楽しみいただけます。
お誕生日や結婚記念日などの記念日の演出もご相談下さい。

ステーキハウス膳 本店

〒658-0081 兵庫県神戸市東灘区田中町 1 丁目 1-4

TEL : 078-412-1515

営業時間 : LUNCH/11:30 ~ 15:30(14:30 L.O.)

DINNER/17:00 ~ 23:00(21:30 L.O.)

定休日 : 火曜日(祝日の際は、翌水曜日)

ステーキハウス膳 三宮店

〒650-0021 神戸市中央区三宮町 1 丁目 10-1

神戸交通センタービル 9F

TEL : 078-392-2989

営業時間 : LUNCH/11:00 ~ 15:00(14:00 L.O.)

DINNER/17:00 ~ 23:00(21:30 L.O.)

定休日 : 年中無休



ステーキハウス膳がプロデュースする本格ハンバーガショップ。

ハンバーグ、ステーキ…どれもが未知の極上の味。

デザートにはここでしか味わえない神戸ジェラードも!!

神戸ガヴリィ 本店

〒658-0081 兵庫県神戸市東灘区田中町 1 丁目 1-10

TEL : 078-451-2929

営業時間 : LUNCH/11:00~15:00

DINNER/17:00~21:00

定休日 : 火曜日(祝日の際は、翌水曜日)