

焼肉銀座コバウ

特別室



Course  
【コース】

18,000 yen course (19,800 yen including tax)  
18,000円コース（税込19,800円）

先付	Wagyu Sushi 和牛のにぎり
前菜	Assortment of seasonal ingredients 季節の食材を使用した前菜
刺身	Wagyu Beef tartare 和牛ユッケ
温物	Steamed 蒸籠蒸し
塩焼物	Kuroge Wagyu Beef Tongue Skirt steak or sagari 黒タン ハラミ又はサガリ
	Tenderloin ヒレ
蒸し物	Savory egg custard 茶碗蒸し
タレ焼物	red meat 赤身二種
椀物	Beef bone soup 牛骨スープ
お食事	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
麺	Cold noodle or Spicy cold noodles 冷麺 又は 坦々冷麺
甘	Uji matcha and sweetness 宇治抹茶と甘味

Course  
【コース】

22,000 yen course (24,200 yen including tax)  
22,000円コース（税込24,200円）

先附	Wagyu Sushi 和牛のにぎり
前菜	Assortment of seasonal ingredients 季節の食材を使用した前菜
刺身	Wagyu Beef tartare with truffle 和牛トリュフユッケ
温物	Steamed 蒸籠蒸し
塩焼物	Kuroge Wagyu Beef Tongue Skirt steak or sagari 黒タン ハラミ又はサガリ
	Tenderloin ヒレ
蒸し物	Savory egg custard 茶碗蒸し
タレ焼物	Chateaubriand and red meat シャトーブリアンと赤身のお肉
椀物	Beef bone soup 牛骨スープ
お食事	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
麺	Cold noodle or Spicy cold noodles 冷麺 又は 坦々冷麺
甘	Uji matcha and sweetness 宇治抹茶と甘味

Course  
【コース】

25,000 yen course (27,500 yen including tax)  
25,000円コース（税込27,500円）

先附	Wagyu Sushi 和牛のにぎり
前菜	Assortment of seasonal ingredients 季節の食材を使用した前菜
刺身	Beef tartare with truffle トリュフユッケ
温物	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）
塩焼物	Thick sliced Kuroge Wagyu Beef Tongue skirt steak or sagari 厚切り黒タン ハラミ又はサガリ
	Chateaubriand シャトーブリアン
蒸し物	Savory egg custard 茶碗蒸し
タレ焼物	Red meat 赤身二種
椀物	Beef bone soup 牛骨スープ
お食事	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
麺	Cold noodle or Spicy cold noodles 冷麺 又は 坦々冷麺
甘	Uji matcha and sweetness 宇治抹茶と甘味

Course  
【コース】

35,000 yen course (38,500 yen including tax)  
35,000円コース（税込38,500円）

先附	Wagyu Sushi 和牛のにぎり
前菜	Assortment of seasonal ingredients 季節の食材を使用した前菜
お造り	Wagyu Beef Sashimi with caviar 和牛のお造りキャビア添え
刺身	Wagyu Beef tartare with truffle 和牛トリュフユッケ
温物	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）
塩焼物	Thick sliced Kuroge Wagyu Beef Tongue skirt steak or sagari 厚切り黒タン ハラミ又はサガリ
	Tenderloin ヒレ
蒸し物	Savory egg custard 茶碗蒸し
タレ焼物	Rib eye roll Chateaubriand リブロース シャトーブリアン
椀物	Beef bone soup 牛骨スープ
お食事	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
麺	Cold noodle or Spicy cold noodles 冷麺 又は 坦々冷麺
甘	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)

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】  
2,000 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～

Gift  
【お土産】  
Domestic delivery

Addictive rice burger  
やみつきライスバーガー10個  
8,000

Wagyu hamburg steak 120g  
3 pieces  
Yakiniku rice burger  
3 pieces  
黒毛和牛ハンバーグ120g  
3個入り  
焼肉ライスバーガー  
3個入り  
10,000

Wagyu hamburg steak 120g  
5 pieces  
黒毛和牛ハンバーグ120g  
5個入り  
12,000

In the case of delivery,  
we charge a uniform shipping fee of 1,000.  
配送の場合一律送料1,000円を頂戴しております。