

焼肉

銀座コバウ



Special approval course
【特選コース】
8,800

Cabbage kimchi
白菜キムチ

homemade namul
自家製ナムル

Salad
サラダ

Beef Tartar
ユッケ

3 Kinds of salted yakiniku
塩焼肉 3 種
Grade Tongue/Selected 2kinds parts
上タン/厳選部位 2種

Tare yakiniku, selected two types.
タレ焼肉 厳選 2 種

Wakame seaweed soup
ワカメスープ

Assorted 2 types of hormone (miso)
ホルモン2種盛り合わせ(味噌)

Grilled shabu-shabu with choice meat
特選部位 焼きしゃぶ

Special sirloin/single slice
特選サーロイン一枚切り

Rice from Hokkaido Yumepirika
北海道産ゆめぴりか米

Cold noodles or Spicy cold noodles
冷麺 or 坦々冷麺

Dessert
デザート

Namiki course

【並木コース】

11,500

Cabbage kimchi

白菜キムチ

homemade namul

自家製ナムル

Salad

サラダ

Seared beef tartar toast

炙りユッケトースト

3 types of salted meat

塩焼肉 特選3種

(Choice tongue / 2 kinds selected meat)

(特選上タン塩/厳選部位2種)

Selected lean meat

赤身

Selected 2 kinds of meat with sauce

タレ焼肉 特選2種

Beef bone soup with Japanese plum

- Kishu Nanko ume

牛骨梅スープ-紀州南高梅-

Grilled shabu-shabu with choice meat

特選部位 焼きしゃぶ

A slice of sirloin

特選サーロイン 1枚切り

Rice from Hokkaido-Yumepirika

北海道産ゆめぴりか米

Cold noodles or Spicy cold noodles

冷麺 or 坦々冷麺

Dessert

デザート

Cobau Course

【コバウコース】

13,800

Cabbage kimchi homemade namul

白菜キムチ 自家製ナムル

Salad

サラダ

Today's beef sashimi

今日の牛刺し

Seared beef tartar toast

炙りユッケトースト

3 types of salted meat

塩焼肉 特選3種

(Choicest ox tongue and skirt/
selected meat)

(特選上タン塩/特選ハラミ/厳選部位)

Tenderloin

特上ヒレ

Selected 2 kinds of meat with sauce

タレ焼肉 特選2種

Beef bone soup with Japanese plum

- Kishu Nankou ume -

牛骨梅スープ-紀州南高梅-

Grilled shabu-shabu with choice meat

特選部位 焼きしゃぶ

Sukiyaki

or

A slice of sirloin

すき焼き

or

特選サーロイン1枚切り

Rice from Hokkaido-Yumepirika-

北海道産ゆめぴりか米

Cold noodles or Spicy cold noodles

冷麺 or 坦々冷麺

Dessert

デザート

Ginza Course

【銀座コース】

16,500

Cabbage kimchi homemade namul

白菜キムチ 自家製ナムル

Salad

サラダ

Wagyu beef sashimi caviar

和牛のお造り キャビア

Seared beef tartar toast

炙りユッケトースト

3 types of salted meat

塩焼肉 特選3種

Thick slice of choicest ox tongue /
selected skirt and part

特選厚切りタン塩/特選ハラミ/厳選部位

Tenderloin

特上ヒレ

Chateaubriand with sauce

シャトーブリアン

Selected meat with sauce

特選部位 タレ

Beef bone soup with Japanese plum

-Kishu Nanko ume-

牛骨梅スープ-紀州南高梅-

Grilled shabu-shabu with choice rib eye roast

特選リブロース 焼きしゃぶ

Sukiyaki

or

A slice of sirloin

すき焼き

or

特選サーロイン 1枚切り

Rice from Hokkaido Yumepirika

北海道産ゆめぴりか米

Cold noodles or Spicy cold noodles

冷麺 or 坦々冷麺

Dessert

デザート

Special course
【Specialコース】
25,000

Cabbage kimchi homemade namul
白菜キムチ 自家製ナムル

Salad
サラダ

Wagyu beef sashimi
和牛のお造り

Beef tartar caviar
キャビアユッケ

3 types of salted meat
【Thick-cut tongue/selected 2kinds meat】
特選厚切りタン塩・特選部位 2 種盛り

Tenderloin
特上ヒレ

Choice rib eye roast & selcted 2kinds beef
with sauce
特選リブロースと厳選部位 2 種 タレ

Beef bone soup with Japanese plum
- Kishu Nankou ume -
牛骨梅スープ-紀州南高梅-

Grilled shabu-shabu with choice sirloin
特選サーロイン 焼きしゃぶ

Chateaubriand sandwich
シャトーブリアンサンド

Kobe beef sukiyaki
神戸牛 すき焼き

Rice from Hokkaido-Yumepirika
北海道産ゆめぴりか米

Cold noodles or Spicy cold noodles
冷麺 or 坦々冷麺

Dessert
デザート

Baked
【焼】

Choice tongue Salted
特選上タン塩 3,400

Cobau rib eye roast
コバウロース 3,200

A slice of choice sirloin
特選サーロイン一枚切り 2,800

Choice skirt steak
特選ハラミ 3,400

Exclusive
【限定】

Choice thick-sliced tongue/ 2 pieces
特選厚切りタン塩/2枚 3,500

Chateaubriand/2 pieces
シャトーブリアン/2枚 6,000

Tenderloin
ヒレ 4,500

Offal/innards
【ホルモン】

Rumen
上ミノ 1,800

Large intestine
シマチョウ 1,200

liver
レバー 1,200

Innards assortment
ホルモン盛合せ 2,800

Bread
【パン】

Beef tartare bread
ユッケパン 1ケ 1,000

Grilled seafood and vegetables
【海鮮&野菜焼】

Shrimps(2 tails) 車海老（2尾）	1,800
Aomori large-grain grilled garlic 青森大粒ニンニク焼	800

Sashimi
【刺身】

Beef tartare ユッケ	1,800
Caviar beef tartare キャビアユッケ	4,500
Wagyū carpaccio 和牛カルパッチョ	1,800
Beef sashimi 牛刺し	1,600

Korea
【韓】

Cabbage kimchi 白菜キムチ	800
Bean sprouts namul もやしナムル	700
Namul platter ナムル盛り合わせ	1,800
Chanja/spicy cod innards やみつきチャンジャ	800
Korean dried seaweed 韓国のり	350
Stewed OX tail 絶品テールチム (牛尻尾の極柔煮込み)	2,800

Greens
【菜】
Cobau salad
コバウサラダ

600

Green onion topping
ねぎ山

600

Fresh lettuce
新鮮サンチュ

800

Salad are prepared in sizes for one person.
サラダはお一人様用サイズです。

Noodles
【麺】

Cold noodle
冷麺

600

Spicy cold noodles
坦々冷麺

800

OXtail soup with udon
コムタンうどん

1,350

Spicy soup udon
ユッケジャンうどん

1,350

Noodles are prepared in sizes for one person.
麺はお一人様用サイズです。

Soup
【汁】

OX tail soup
コムタンスープ

1,200

Spicy soup
ユッケジャンスープ

1,200

Egg soup
玉子スープ

600

Wakame seaweed soup
ワカメスープ

600

Soup will be prepared in a size for one person.
スープはお一人様用サイズです。

Dolsot
【石焼】

Dolsot bibimbap 石焼ピビンパ	1,800
Dolsot cheese bibimbap 石焼チーズピビンパ	2,000

Food
【飯】

Beef Tartare bibimbap ユッケピビンパ	1,800
Korean mixed rice bowl ピビンパ	800
OXtail soup with rice コムタンクッパ	1,350
Spicy soup with rice ユッケジャンクッパ	1,350

Rice
白米 -北海道産ゆめぴりか-
Large
大

350

Medium
中

250

Small
小

200

We will prepare rice in a size for one person..
ご飯類はお一人様用サイズです。

Sweets
【甘】

Homemade almond tofu 手作り杏仁豆腐	600
---------------------------------	-----

Dippin' Dots Ice ディップインドッツ・アイス	600
-----------------------------------	-----

Beer 【ビール】 Draft beer 生ビール	990
Small draft beer 小生ビール	800
Bottled beer 瓶ビール	990
Non-alcoholic beer アサヒスーパードライゼロ	800
Sour 【サワー】	
Fresh grapefruit sour 生グレープフルーツサワー	1,200
Fresh lemon sour 生レモンサワー	1,200
Grapefruit sour グレープフルーツサワー	850
Lemon sour レモンサワー	850
Umeboshi sour 梅干しサワー	900
Yerba mate high マテ茶ハイ	950
Black oolong high 黒ウーロンハイ	950
Oolong high ウーロンハイ	850
Green tea high 緑茶ハイ	850

Whiskey
【ウイスキー】

Hibiki 響	2,900
Yamazaki 山崎	2,700
Chivas regal シーバスリーガル	1,500
Black nikka highball ブラックニッカハイボール	950
Kaku highball 角ハイボール	950

Fruit wine
【果実酒】

Aragoshi plum wine あらごし梅酒	900
Mizore apple plum wine みぞれりんご梅酒	900
Rich grape fruit liquor 幸せ果実 ぶどう	900
Rich pineapple fruit liquor 幸せ果実 パイン	900
Rich peach fruit liquor 幸せ果実 桃	900

価格は全て税込価格となります
別途サービス料を頂戴いたします。
All prices are tax-inclusive
A separate service charge will be
charged.

Shochu 【焼酎】	
Potato -芋-	
Sato (Potato) 佐藤（芋）	1,200
Tomino Hozan 富乃宝山	980
wheat -麦-	
Sato (barley) 佐藤（麦）	1,100
Nakanaka 中々	950
Kome -米-	
Torikai 鳥飼	1,100
Sake/Japanese liquor 【日本酒】	
Nichi nich 日日（秋津山田錦）	3,500
Hakkaisan 八海山（純米大吟醸）	2,500
Zaku 作（純米吟醸）	2,300
Jozen Mizunogotoshi 上善如水（純米吟醸）	1,900
Makgeolli 【マッコリ】	
Tiger makgeolli glass/ bottle 虎マッコリ グラス/ 瓶	950/3,800
Makgeolli glass/bottle マッコリ グラス/瓶	850/3,500

Cocktails
【カクテル】

Cassis oolong
カシスウーロン 850

Cassis orange
カシスオレンジ 850

Cassis soda
カシスソーダ 850

Cassis makgeolli
カシスマッコリ 850

Shandygaff
シャンディガフ 850

Keel
キール 850

Kitty
キティ 850

Glass red wine
【グラス赤ワイン】

Del Sol Cabernet Sauvignon CL
デルソル・カベルネソービニヨングラス 900

Mapu Caberunet Sauvignon CL
マプ・カベルネソーヴィニヨングラス 1,100

Glass white wine
【グラス白ワイン】

Del Sol Sauvignon Blanc CL
デルソルソーヴィニヨンブラン セミヨン 900

Glass of sparkling wine
【グラス スパークリングワイン】

スパークリングワイン 1,000

Soft drink 【ソフトドリンク】	
Surgiva スルジーヴァ	
Mineral water ミネラルウォーター	600
Carbonated water 炭酸水	600
Mate tea マテ茶(飲むサラダ)	650
Green Tea 緑茶	600
Oolong Tea ウーロン茶	600
Black oolong tea 黒ウーロン茶	650
Grated apple すりおろしりんご	800
Cranberry クランベリー	800
Mango マンゴー	800
Coca cola コカ・コーラ	600
Ginger ale sweet or dry ジンジャーエール 甘口or辛口	600
Orange juice オレンジジュース	600
Korean liquor 【韓国酒】	
Jinro/Chamisul 真露 (365ml) /チャミスル (360ml)	1,500

Red wine bottle
【赤ワインボトル】

1	Mapu Caberunet Sauvignon CL マプ・カベルネソーヴィニヨン	5,900
2	El Convertido Syrah ES エル・コンベルティード シラー	5,900
3	Barahonda Campo Arriba ES バラオンダ・カンポ・アリーバ	5,900
4	Arpa Chianti IT アルパ・キャンティ	6,900
5	Louis Latour Bourgogne Pinot Noi FR ルイラトゥール・ブルゴーニュピノノワール	6,900
6	Jean Claude Mas Cabernet Sauvignon FR ジャンクロードマスカベルネソーヴィニヨン	6,900
7	Rosso & Bianco Caberunet Sauvignon US ロッソ・アンド・ビアンコ	6,900
8	Chateau Loudenne Rouge FR シャトー・ルデンヌ・ルージュ	8,500
9	Les Deux Albion Rouge FR レ・ドゥー・アルビオン・ルージュ	8,500
1 0	Vintners Reserve Pinot Noir US ヴィントナーズ・リザーブピノノワール	9,800
1 1	Vintners Reserve Cabernet Sauvignon US ヴィントナーズ・リザーブ カベルネソーヴィニヨン	9,800

Red wine bottle
【赤ワインボトル】

1 2	Les Fiefs de Lagranje FR レ フィエフ ド ラグランジュ	13,000
1 3	Ironstone Vineyards US アイアンストーン ルースヴィンヤード	13,000
1 4	Sarget de Gruaud Larose FR サルジェ ド グリュオーラローズ	16,000
1 5	LA VITE Lucente Tenuta Luce Toscana IT ルーチェ・デッラ・ヴィーテルチェンテ	16,000
1 6	Robert Mondavi Napa Valley Cabernet Sauvignon US ロバート・モンダヴィカベルネソービニヨン	19,500
1 7	Auxey-Duresses Moulin aux Moines Rouge FR オークセイデュレスムーラン オー モワーズVV	19,500
1 8	Chambolle Musigny Vieilles Vigne FR シャンボール ミュジニーヴィエイユ ヴィーニュ	23,500
1 9	Louis Latour Vosne Romanée FR ルイ・ラトゥール・ボヌ・ロマネ	29,500
2 0	Almaviva CL アルマヴィーヴァ	48,000
2 1	Dom. Nudant Echézeaux Grand Cru FR エシェゾー	83,000
2 2	Opus One US オーパス・ワン	108,000
2 3	Château Mouton Rothschild FR シャトー ムートン ロートシルト	165,000

	White wine bottle 【白ワインボトル】	
2 4	Gavi La Raia IT ラ ライア ガヴィ	6,900
2 5	Dopff au Moulin Riesling FR ドップ・オ・ムーラン リースリング	6,900
2 6	Chateau Loudenne Blanc FR シャトー・ルデンヌ・ブラン	8,500
2 7	Simonnet Febvre FR シモネ フェブル シャブリ	8,500
2 8	Sancerre / Pascal Jolive FR パスカルジョリヴェ サンセール	13,000
2 9	SCE Chateau de Fuisse FR シャトー ド フュイッセ プイィフュイッセ シャトー フュイッセ テート ド キュヴェ	16,000
3 0	Chablis Premier Cru FR シャブリ プルミエ クリュ	19,500

価格は全て税込価格となります
別途サービス料を頂戴いたします。

All prices are tax-inclusive
A separate service charge will be charged.

Champagne bottle
【シャンパンボトル】

3 1	Moët Impérial FR モエ	13,000
3 2	La Cuvee Laurent-Perrier FR ローラン・ペリエラ・キュヴェ	16,000
3 3	Veuve Clicquot Yellow Label FR ヴーヴクリコ イエローラベル	19,500
3 4	Bollinger Special Cuvee FR ボランジェススペシャルキュベ	23,500
3 5	Dom Pérignon FR ドンペリニヨン	49,500

Lunch set
【ランチセット】
5,000

Cabbage kimchi
キムチ
Homemade namul
ナムル
Salad
サラダ
3 types of salted
meat
塩焼肉 3 種
Several parts of
meat
上赤身盛り合わせ
Seaweed soup
わかめスープ
Steamed rice
ライス
Dessert
デザート

Lunch set
【ランチセット】
8,000

Cabbage kimchi
キムチ
Homemade namul
ナムル
Salad
サラダ
Beef tartar
ユッケ
3 types of salted meat
塩焼肉 3 種
Choice meat
特選部位
Slice of sirloin
サーロインの焼きしゃぶ
Seaweed soup
わかめスープ
Steamed rice
ライス
Dessert
デザート

神戸牛 忍者 バーガー



KOBE BEEF SUKIYAKI 忍者 NINJA BURGER

忍者 バーガー、ポテトフライ、
ウェルカムドリンク

NINJABURGER,
FRENCH FLY,
WELCOME DRINK

¥ 8,888

12 : 00 ~ 15 : 00
ウェルカムドリンクサービス
別紙にてご案内

別途サービス料 10 %

Bento
【お弁当】

Bibimbap bento ビビンバ弁当	1,500
Cobau tongue salted bento コバウタン塩弁当	3,500
Cobau skirt steak bento コバウハラミ弁当	3,500
Cobau yakiniku bento コバウ焼肉弁当	3,000
Cobau special bento コバウ特選弁当	5,000