



SALON

GINZA SABOU

こめ食堂

お品書き ご注文システムの説明

How to enjoy GINZA SABOU KOME SHOKUDO

銀座茶房 米食堂的享受方式

SALON GINZA SABOU こめ食堂 神戸三田店

〒651-1515 兵庫県神戸市北区上津台7丁目3番 神戸三田プレミアム・アウトレット1210区

※仕入れ状況により食材の変更がございます。あらかじめご了承ください。



SALON

GINZA SABOU

こめ食堂

お米をいちばん
美味しく食べる



日本に数人しかない手打ち鍋職人が
手打ちした特注の銅羽釜で
丁寧に炊きあげた
幻のコシヒカリ「雪ほたか」と
四季の食材を丁寧に調理したおかず。
自分の好きなごはんとおかずを
好きな分だけ美味しく食べられる、
贅沢なごはん処です。

GINZA SABOU こめ食堂のこだわり

1. 幻のコシヒカリ 「雪ほたか」

群馬県川場村の豊かな自然に育まれた幻のコシヒカリ「雪ほたか」。当店では新鮮な「雪ほたか」を日本に数人しかいない手打ち鍋職人 姫野作、三代目 姫野寿一氏が手打ちした特注の銅羽釜で丁寧に炊き、炊き立てのお米の鮮度そのままにお客様にご提供しています。ひと口食べればお米本来の甘みと旨味が口いっぱいに広がります。ぜひ心ゆくまで堪能ください。



2. 地元食材を おいしく

こだわりの製法で作られた 「播州百日どり胸肉」の唐揚げ

当店一番人気の唐揚げは、自然に近い飼育方法、解放平飼いでびのびと育った兵庫県名産の銘柄鶏「播州百日どり」の胸肉を使っています。旨みが濃く、歯応えのある肉質が特徴の播州百日どりは唐揚げに最適。さらに当店では、その日に精米した米からでた米ぬかとお米を揚げ粉に混ぜるこだわりの製法で唐揚げをおつくりしています。

世界の美食家を魅了する、 神戸ビーフの主産地「黒田庄和牛」

兵庫県西脇市黒田庄町の豊かな自然の中で、地元産「山田錦」などの稲わら入りの餌を与えられ、約2年かけて育てられる黒田庄和牛。赤身の味が濃いのが特徴で、口に入れるとまず肉の旨味がジュワッと溢れ出します。サシの部分が入肌で溶けてしまうほど融点の低いのも特徴で、肉の旨味の後に、さらっと上質な甘みが追いかけてきて、口いっぱいに幸せな余韻が残ります。当店では、黒田庄和牛を季節に合わせて、ごはんにも最も合う調理法でご提供しています。



ご注文システムについて

Ordering System Guide

点餐流程说明

当店はセルフスタイルのお店です。

Our shop is a self-style shop

本店是自行选取食物的用餐方式

① お席の確保

Please securing your seat first
请先确保好座位

④ 主菜の受け取り

Pick up main dish
领取主菜

② 注文口から料理を選ぶ

Choose a dish from the order counter
在点餐区点选餐点

⑤ ごはん・お味噌汁のおかわり

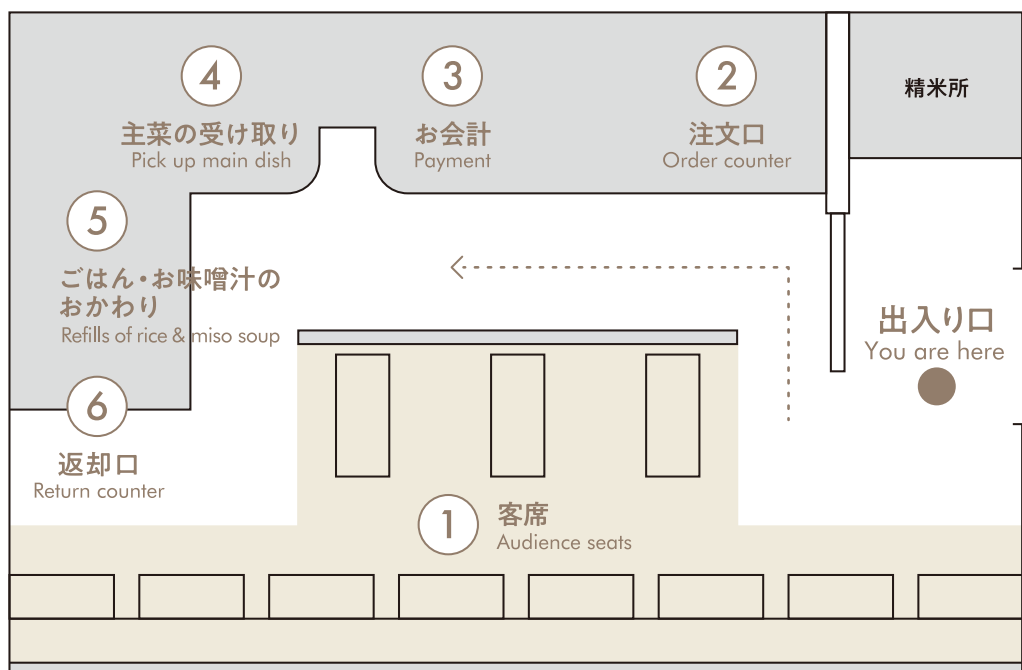
Refills of rice & miso soup
续添白饭和味噌汤

③ レジにてお会計

Please pay the cashier
用餐前请先在收银台结账

⑥ 返却口へ

To the return counter
用餐完后请把餐具拿到回收处



食物アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し出ください。Please let us know if you have food allergies.

1、主菜をお選びください

Choose MAIN DISHES

选择主菜

季節の素材を活かし、
素材の旨味と出汁を大切に調理した
主菜をお選びください。



2、小鉢をお選びください

Choose SIDE DISHES

选择配菜

旬の食材を活かした季節限定の小鉢や
定番のおかずなどはんに合う小鉢を
お選びください。



3、お米をお選びください

Choose RICE

选择米饭

- ・羽釜で炊いた幻のコシヒカリ「雪ほたか」
- ・季節の炊き込みごはん

※どちらのお米を選んでも白米のおかわりができます。



4、ごはん・お味噌汁は おかわり自由です

Refills of rice & miso soup

续添白饭和味噌汤

特注の銅羽釜で炊いた幻のコシヒカリ「雪ほたか」と、
オリジナルの出汁と杉樽の風味が活きた熟成味噌を
使った深い味わいのお味噌汁はおかわり自由です。
お味噌汁は無料のトッピングで味変ができます。



※写真はイメージです。



主菜をお選びください

Choose MAIN DISHES
选择主菜

¥800~

播州百日どり 胸肉の唐揚げ

Crispy Fried
Banshu Chicken Breast
播州百日鸡胸肉唐扬

¥800(¥880)

自然に近い飼育方法、
解放平飼いでのびのびと育った
兵庫県名産の銘柄鶏「播州百日どり」の
胸肉を使用した自慢の唐揚げ。
店内で精米したお米と米ぬかをまとわせた
こだわりの唐揚げは外はサクザク、
中はしっとりした食感がお楽しみいただけます。



銀だら西京焼き

Grilled Miso-Marinated
Black Cod
西京烤银鳕鱼

¥1,000(¥1,100)

ほどよく脂の乗った銀だらを自家製の西京味噌に漬け込み、
香ばしく焼き上げました。

※写真はイメージです。※価格はすべて税抜で表記しております。()内は税込価格です。



国産天然ぶりかま 炙り塩焼き

Charcoal-Grilled Yellowtail
Collar with Salt
炙烤国产天然油甘鱼下巴

¥1,200(¥1,320)

天然ならではのさっぱりとした脂が特徴の貴重な国産ぶりを
沖縄県産の糸満塩を使ってパリッと炙り焼きにしました。



季節の限定主菜

Seasonal Special MAIN DISH
时令限定主菜

コクと旨味たっぷりの黒田庄和牛すじ肉をじっくりと煮込み、
とろけるような柔らかさに仕上げました。
牛すじの旨味が染み込んだ豆腐や兵庫県のブランドたまご、
播州地卵の温泉卵と一緒に召し上がってください

黒田庄和牛すじ煮込み

Stewed Kurodashō Wagyu Tendon
炖煮黒田庄和牛筋

¥2,000 (¥2,200)



黒田庄和牛
Kurodashō Wagyu Beef

世界の美食家を魅了する、 神戸ビーフの主産地「黒田庄和牛」

黒田庄和牛は、兵庫県西脇市黒田庄町の豊かな自然の中で、地元産「山田錦」などの稲わら入りの餌を与えられ、約2年かけて育てられる黒田庄和牛。赤身の味が濃いのが特徴で、口に入れるとまず肉の旨味がジュワッと溢れ出します。サシの部分が人肌で溶けてしまうほど融点が高いのも特徴で、肉の旨味の後に、さらっと上質な甘みが追いかけてきて、口いっぱいに幸せな余韻が残ります。



小鉢をお選びください

Choose SIDE DISHES

选择配菜

お好きな主菜
+¥150~

季節の限定小鉢



茄子と三田ポーク肉味噌
Eggplant with Miso Pork
味噌猪肉酱茄子

¥300 (¥330)



鮭の竜田揚げ 香味たれ
Whitish Deep-fried Salmon
炸三文鱼

¥300 (¥330)



かつおの薬味漬け
Seared Bonito
炙烤鲣鱼刺身

¥500 (¥550)



ふろふき大根
Simmered Daikon Radish with Miso
炖萝卜 配味噌

¥200 (¥220)



厚揚げとキノコ餡かけ
Deep-fried Tofu with Mushroom Sauce
厚炸豆腐配蘑菇茨汁

¥200 (¥220)



かぼちゃの煮つけ
Simmered Pumpkin
炖南瓜

¥200 (¥220)



ほうれん草と舞茸の胡麻和え
Spinach & Maitake Mushrooms
with Sesame Dressing
芝麻拌菠菜和舞茸

¥200 (¥220)



タコとわけぎのねた
Octopus & Spring Onion
with Vinegared Miso
章鱼拌葱 配醋味噌

¥200 (¥220)



大学芋
Candied Sweet Potatoes
拔丝地瓜

¥200 (¥220)



芋ようかん
Sweet Potato Yokan
红薯羊羹

¥150 (¥165)



柚子ゼリー
Yuzu Jelly
柚子果冻

¥150 (¥165)

※食材の仕入れにより、小鉢の内容は変更する場合がございます。※価格はすべて税抜で表記しております。()内は税込価格です。



小鉢をお選びください

Choose SIDE DISHES

选择配菜



季節野菜の漬物
Seasonal Vegetable Pickles
時令腌菜

¥150 (¥165)



たらこのうま煮
Boiled cod roe with soy sauce
甜鹹煮鱈魚子

¥150 (¥165)



のりの佃煮
Boiled Laver
with Sweetened Soy Sauce
佃煮海苔

¥150 (¥165)



わらび餅
Bracken-starch Dumplings
蕨餅

¥150 (¥165)



播州地卵の温泉卵
Poached egg
温泉蛋

¥200 (¥220)



炙り明太子
Lightly Broiled Spicy Cod Roe
炙烤明太子

¥200 (¥220)



いかおくら
Squid Sashimi with Okra
秋葵鮫魚刺身

¥200 (¥220)



播州地卵の茶碗蒸しかに餡掛け
Egg Custard with Crab Starchy Sauce
蟹肉澆汁茶碗蒸

¥300 (¥330)



神戸牛のしぐれ煮
播州地卵の温泉卵添え
Simmered Ashitaka Beef with Soft-Boiled Egg
时雨煮爱鷹牛和温泉蛋

¥500 (¥550)

※土日祝日のみ提供



杉田梅
Sugita salted plum
杉田咸梅

¥500 (¥550)



国産牛のローストビーフ
Roast Japanese Beef
烤日本产牛肉

¥700 (¥770)



あわびの柔らか煮
Braised Abalone with Dashi Broth
白高汤煮鲍鱼

¥700 (¥770)



北海道産いけらの醤油漬け
Salmon Roe Pickled in Soy Sauce
醤油腌鲑鱼籽

¥800 (¥880)

※食材の仕入れにより、小鉢の内容は変更する場合がございます。※価格はすべて税抜で表記しております。() 内は税込価格です。



ごはんをお選びください

Choose RICE
选择米饭

お好きな主菜+小鉢
+¥600~

最上級のお米を、 最上級の炊飯で。

当店で使用しているお米は、群馬県川場村の豊かな自然に育まれた幻のコシヒカリ「雪ほたか」。
毎日お店で精米した新鮮な「雪ほたか」を
日本に数人しかいない手打ち鍋職人 姫野作、三代目 姫野寿一氏が
手打ちした特注の銅羽釜で丁寧に炊き、
炊き立てのお米の鮮度をそのままにご提供しています。

全国米・食味分析鑑定
コンクール連続金賞受賞

天皇献上米
幻のコシヒカリ

雪ほたか

どちらを選んでも白米のおかわりができます。



白米 お味噌汁付

White rice with Miso soup

白米饭 附味噌汤

¥600(¥660)

食べる前に感じるのは、「香り」と
「照り」。食べたときの甘みと
歯ざわりが特徴です。一粒
一粒に張りがあり、コシヒカリ
らしい粘りも感じられます。



たこ

蛸めし お味噌汁付

Octopus rice with Miso soup

章鱼饭 附味噌汤

¥700(¥770)

自家製の白だしで炊き上
げた濃厚なたこの旨みたっ
ぷりの「蛸めし」。

※写真はイメージです。※価格はすべて税抜で表記しております。()内は税込価格です。

お味噌汁もおかわり自由。 お好きなトッピングで味の変化をお楽しみください。

「SALON GINZA SABOU こめ食堂」

オリジナルブレンド、宗田節・むろ節・うるめ節の旨味を丁寧に抽出した出汁と、杉櫨の風味が活きた熟成味噌を使った深い味わいのお味噌汁です。
おかわり自由のお味噌汁はトッピングも自由。
お好きな具材で味変をお楽しみいただけます。
おかわり自由のお米と合わせて思う存分和食のおいしさを味わってください。



※写真はイメージです。

お好きな具材をお選びください。

※具材は季節によって変更いたします。



かぼす

Kabosu citrus
香橙

爽やかな香りと酸味、皮のほのかな苦みですっきりとした味わいです。



雪ほたかのおかし

Yukihotaka rice cracker
Yukihotaka米餅

香ばしく揚げた自家製おかし。カリカリ食感と染み込んで柔らかくなる二つの食感。



煎り胡麻

Roasted sesame seeds
烤芝麻

噛むとはじける様な食感と胡麻の風味、煎った香ばしい香りが楽しめます。



うめ紫蘇

Pickled plum & perilla
梅紫蘇

梅の酸味と紫蘇の風味でさっぱりとした味わいになります。



わかめ

Wakame seaweed
裙帶菜

お味噌汁お定番具材。低カロリーで食物繊維が豊富です。

※写真はイメージです。



季節の炊き込みごはん

Steamed Seasonal Rice
时令炊飯

幻のコシヒカリ「雪ほたか」を

自家製の白だしで炊き上げた

濃厚なたこの旨みたっぷりの「蛸めし」。

ぷりぷりの食感と噛むほどに広がるたこの風味がたまらない一杯です。

こめ食堂がご提供する、旬の美味しさをぜひご賞味ください。

※「蛸めし」をお選びいただいても、白米のおかわりができます。

たこ
蛸めし お味噌汁付

Octopus Rice

章鱼饭

¥700(¥770)



※写真はイメージです。※価格はすべて税抜で表記しております。()内は税込価格です。