



まずは、名物煮込みハンバーグを

素材にこだわった肉汁たっぷりのハンバーグ。

玉ねぎ・人参・セロリ・牛肉などを入れて

じっくりと時間をかけて作る自慢のデミグラスソースに

お野菜のうまみがじっくり溶け込んだ

神戸デュシャンの名物です。

KOBE DUCHAMP RESTAURANT

KOBE Beef

神戸牛 × 洋食

世界から認められ、求められるJAPANブランド『KOBE BEEF』を絶品の神戸洋食としてご用意。神戸ならではの一品、ぜひご賞味ください。



Kobe Beef Stewed Hamburger Steak
神戸牛煮込みハンバーグ
¥2,200 (税込¥2,420)
ナイフを入れると肉汁が溢れ出すハンバーグを自慢のデミグラスソースと一緒にご賞味ください。

※神戸牛煮込みハンバーグには肉総重量中神戸牛を40%使用しています



Kobe Beef Stew
神戸牛ビーフシチュー
¥4,300 (税込¥4,730)
濃厚な旨味の神戸牛を時間をかけてじっくり煮込みました。噛みしめるほどに芳醇な味わいが口いっぱいに広がります。



Kobe Beef Cutlet
神戸牛ビーフカツレツ
¥5,500 (税込¥6,050)
お肉に程よく火を通し柔らかく仕上げました。お好みでマスタードをつけてお召し上がりください。



Kobe Beef Sirloin Steak
神戸牛サーロインステーキ
¥11,000 (税込¥12,100)
きめ細やかな霜降りの神戸牛サーロイン。上質な脂の甘みをお楽しみください。
※仕入状況により、ご提供出来ない場合がございます。

Bread	パン	¥328 (税込¥360)	Seasonal soup	季節のスープ	¥427 (税込¥470)	Coffee / Tea	コーヒー/紅茶	¥482 (税込¥530)
Rice	ライス	¥328 (税込¥360)	Salad	サラダ	¥427 (税込¥470)			

DINNER MENU



名物 煮込みハンバーグ

素材にこだわった肉汁たっぷりのハンバーグ。

玉ねぎ・人参・セロリ・牛肉などを入れて

じっくりと時間をかけて作る自慢のデミグラスソースに

お野菜のうまみがじっくり溶け込んだ

神戸デュシャンの名物です。

神戸デュシャン名物 煮込みハンバーグ STEWED HAMBURG



Stewed Hamburger Steak

煮込みハンバーグ シチュー仕立て

¥1,700 (税込¥1,870)



Egg Stewed Hamburger Steak

煮込みハンバーグ
北坂たまごのグリルドエッグ

¥1,900 (税込¥2,090)



Cheese Stewed Hamburger Steak

煮込みハンバーグ ラクレットチーズ

¥2,100 (税込¥2,310)

Bread
パン ¥328 (税込¥360)

Seasonal soup
季節のスープ ¥427 (税込¥470)

Coffee / Tea
コーヒー/紅茶 ¥482 (税込¥530)

Rice
ライス ¥328 (税込¥360)

Salad
サラダ ¥427 (税込¥470)

DINNER MENU

煮込みハンバーグと洋食メニューのコンボ COMBO PLATE



Stewed Hamburger Steak & Fried Shrimp

名物 煮込みハンバーグ
& 有頭エビフライ

¥2,200 (税込¥2,420)

Stewed Hamburger Steak & Crab Cream Croquette

名物 煮込みハンバーグ & カニクリームコロッケ

¥2,000 (税込¥2,200)

洋食メニュー KOBE "YÔSHOKU"



Homemade Crab Cream Croquette

自家製カニクリームコロッケ

¥1,400 (税込¥1,540)



Homemade Crab Cream Croquette

有頭エビフライ
自家製タルタルソース

¥1,800 (税込¥1,980)

KITASAKA Egg Omelet Rice

北坂たまごのオムライス

¥1,200 (税込¥1,320)

デザート DESSERT

KITASAKA Egg Pudding

北坂たまごを使った こだわりのプリン

¥500 (税込¥550)

淡路島 北坂養鶏場の北坂たまご

ヒヨコの時から丁寧に育てられた日本に約6%しかない日本在来の純国産鶏が産む、こだわりのたまごです。