

神戸焼肉 樹々

三ノ宮のディープゾーンの中 でもディープな焼肉を

炭火で食べたいけど、七輪のお店はちょっと入りにくい。せつかく神戸に遊びに来たからにはオシャレな場所です。神戸牛や和牛を堪能したい。という方には当店がオススメです。

三ノ宮の生田新道の北側にある、三ノ宮のディープゾーンの中に「神戸焼肉 樹々」があります。

もともと特徴的なのは三ノ宮エリアでは希少な囲炉裏で焼肉を食べるスタイル。眼前の演出にこだわりの抜いたレイアウトと、食事を目でも楽しめるように栄える盛り付けメニューを多彩にご用意。

炭火で焼いたお肉は、厳選されたお肉の為に料理長が作り上げた、日本酒ベースの自家製塩ダレでお楽しみください。

初めて訪れる方は、料理長にお任せの「煌(きらめき)コース」¥22,000(税込)を是非ご賞味ください。メニューにはない特別な品が出てくることも…。

その他にも料理長こだわりのメニューが盛りだくさん。おしゃれな街神戸に訪れた際は、是非一度は訪れるべきお店です。



熟成和牛厳選盛り合わせ



黒毛和牛特上たん三種盛



樹々サラダ



神戸牛ロース~豆乳あんかけ~

煌"きらめき"コース お一人様22,000円(税込)



熟成和牛サーロインういくら



熟成和牛ミスジ出汁茶漬け

※写真は全て煌コースの一例です。

神戸焼肉 樹々

神戸市中央区中山手通1丁目6-22 宮ビル2階

営業時間 11:00~23:00

(料理L.O. 22:15 ドリンクL.O. 22:30)

定休日 水曜日(祝日・祝日前は営業)

Google MAP



ご予約
お問い合わせ

078-322-4129

肉の花影が囲炉裏を彩る

雰囲気抜群の 囲炉裏焼肉

熟成和牛の厚切り盛り合わせ