

Wagyu Jockey

純但馬牛100%ハンバーグ専門店

おいしい時間



脂が弾ける音や
香ばしい匂いが食欲を刺激



牛飼いが挑む究極の
ハンバーグ。

但馬牛のみを育てる「神戸うすなが牧場」さんの直営レストランとあって、期待に胸を膨らませ、県外からもグルメ客が足を運びます。ランチタイムは、但馬牛100%のハンバーグが主役。ほんのり焦げ目の付いたハンバーグを口に運ぶと、一瞬で心を驚つかみにさせます。つなぎが一切入っていないので、肉の塊を食べているようなしつかりとした食感。そして、噛み締めるごとに旨味がさく裂し、ほのかな脂の甘みも広がっていきます。つなぎに卵を使用していないので、ハンバーグを食べたことがない卵アレルギーのお子様も遠方から訪れるのだとか。但馬牛の尽きない魅力が存分に堪能できるお店です。

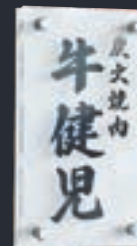


限定
1日1組様
完全予約制

※1席6名・2席12名貸切可能



店内で但馬牛専門の炭火焼肉屋も営業中。夜は、店名が「牛健児（うしこでい）」に変わります。自分で焼く従来のスタイルではなく、肉の焼き加減を見極めてくれるプロの焼き師が付けてくれます。メニューはおまかせコース（1万2000円）のみです。



店舗内店舗

POPULAR MENU

すべてサラダ・ソフトドリンク付きです

純但馬モツカレー &ハンバーグトッピング

¥2,500

ブリッと歯ごたえのあるモツを煮込んだ、まるやかな辛さの欧風カレー。ハンバーグの旨味にトッピングのチーズのkokも加わって、おいしさも2倍に!



人気NO.1

ハンバーグセット (150g)

+ Topping 黄身 or チーズ

¥2,000

そのまま食べるもよし、ハンバーグと卵をごはんに乗せ、豪華な卵かけごはんにして食べるもよし。何通りもの味わいが楽しめます。

ぜひ生で食べたい、
こだわりのブランド卵



※トッピング: 黄身

ジョッキーバーガー ポテト付 (150g)

¥2,000

大口を開けてもかぶりつけないほどのボリューム感! 肉々しいパティにとろけたチーズやソースが絡み合って極上の味に。



Wagyu Jockey

ワグユ ジョッキー

店舗内店舗 牛健児 うしこでい

〒651-2412 兵庫県神戸市西区竜が岡4-20-12

☎ 090-3162-1091

営業時間/11:00~15:00 (LO.14:30)

営業時間/18:00~20:30

定休日/火曜日



「えっ!」と驚く、
但馬牛のおいしさを
知って欲しいです。

