



神戸赤ふじ



ハンバーグと牛タンとお米



TAKE
FREE

赤ふじ完全攻略ガイド



KOBE AKAFUJI
COMPLETE GUIDE BOOK

ついに来たぞ！
ニッポン！

ニッポンといえは...

奈良の大仏に
清水寺！

そしてディナーは
やっぱりココ！

神戸赤ふじ



KOBE AKAFUJI

ハン
バー
グと
牛
タン
と
お
米

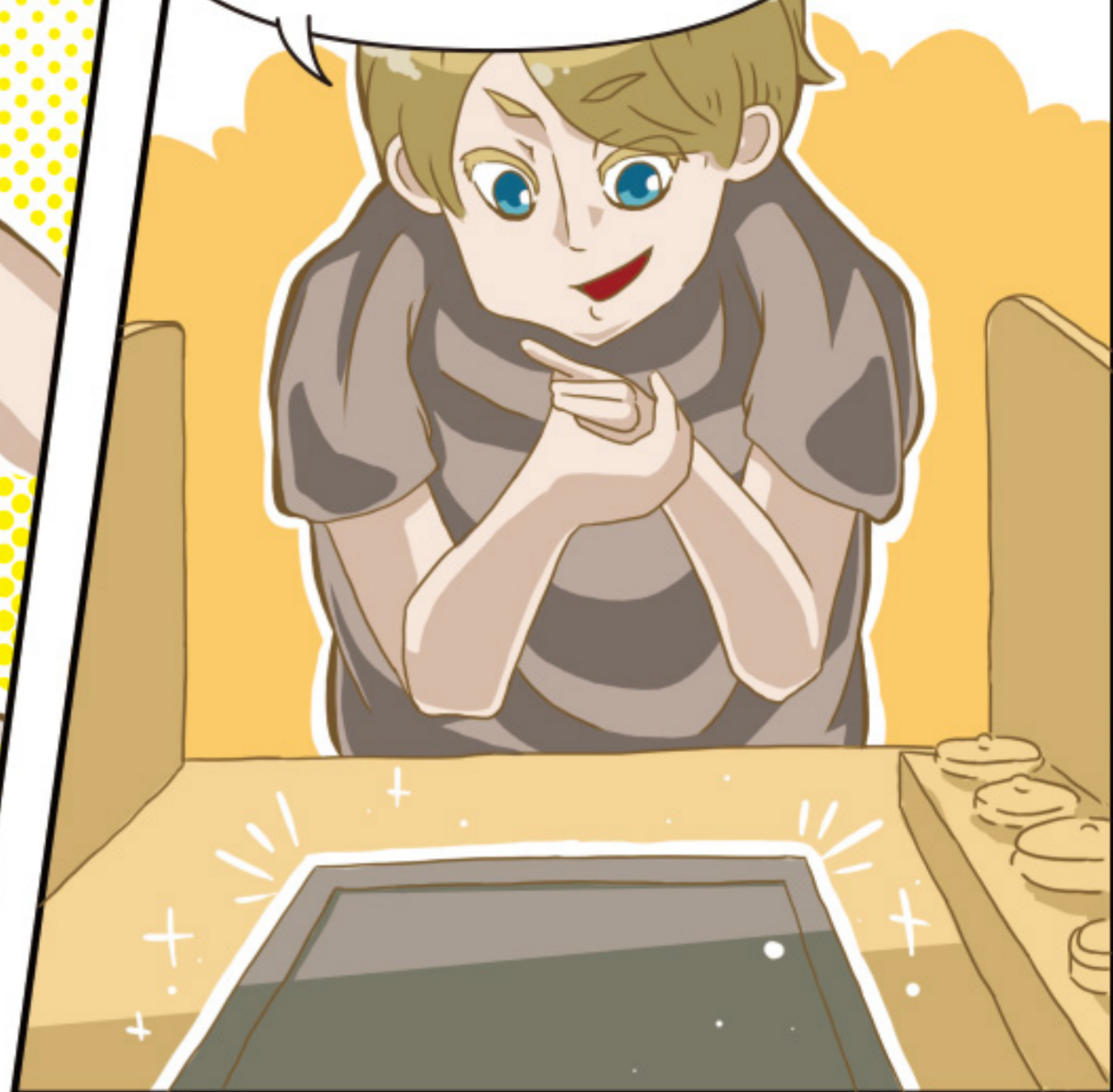
ハンバーグと牛タンとお米
神戸赤ふじ！！

席につくとまず
目にするのが、この扇子！
裏にハンバーグの食べ方等
が書いてあるよ！



写真を撮って
SNSにUPしよう！

そして、
鉄板は一人用！
このプレミアムな感じが
たまらない！



カトラリーとかは、
手元の引き出しに
入ってるよ



必要なものを
出して使ってね！

あとは、スタッフがきて
お店の説明をしてくれるよ



そのあとの準備とかも
全てやってくれるんだ！

さあ、きたぞ！今回ぼくが頼んだのは、
特上牛タンミックスセットだ！

神戸赤心

ハンバーグに乗っている
白いものは、神戸牛の
牛脂だ！油っぽさが
少なく、旨味が
凝縮されているんだ！

ハンバーグのお供は、
5種の自家製薬味だ。
好みに合わせて
つけて食べよう！

特上牛タンは、一頭の
牛からたったの3枚しか
とることのできない、
タン元を使用しているよ！

ガツンと効く
ハラペーニョ
ソース

ネギ塩レモン

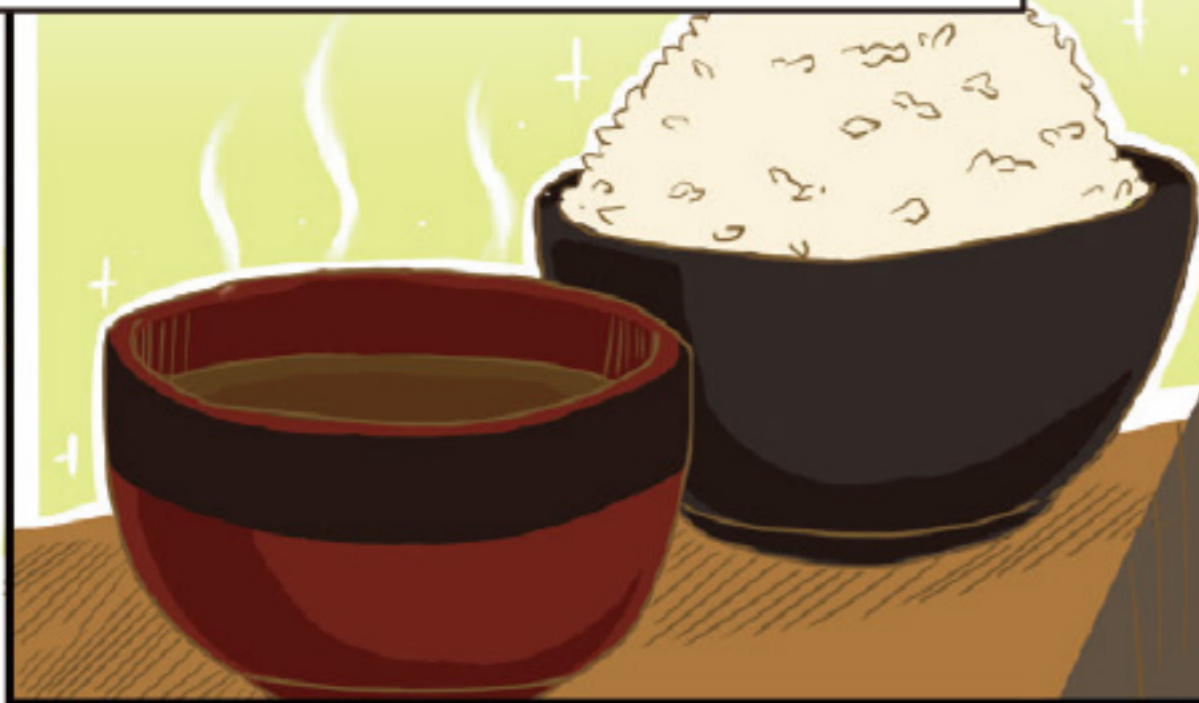
牛そぼろ

ブレンド塩

ジャポネソース

真ん中のツボ
(赤または黒)の
ジャポネソースは
鉄板の上のハンバーグ
の上で温めてから
食べた方が美味
しいよ！

それと、セットのお米とお味噌汁は、お替り自由！
お米は毎朝精米したてのブランド米を使用しているよ



お替りの際は、
店員さんに伝えると
いいぞ！

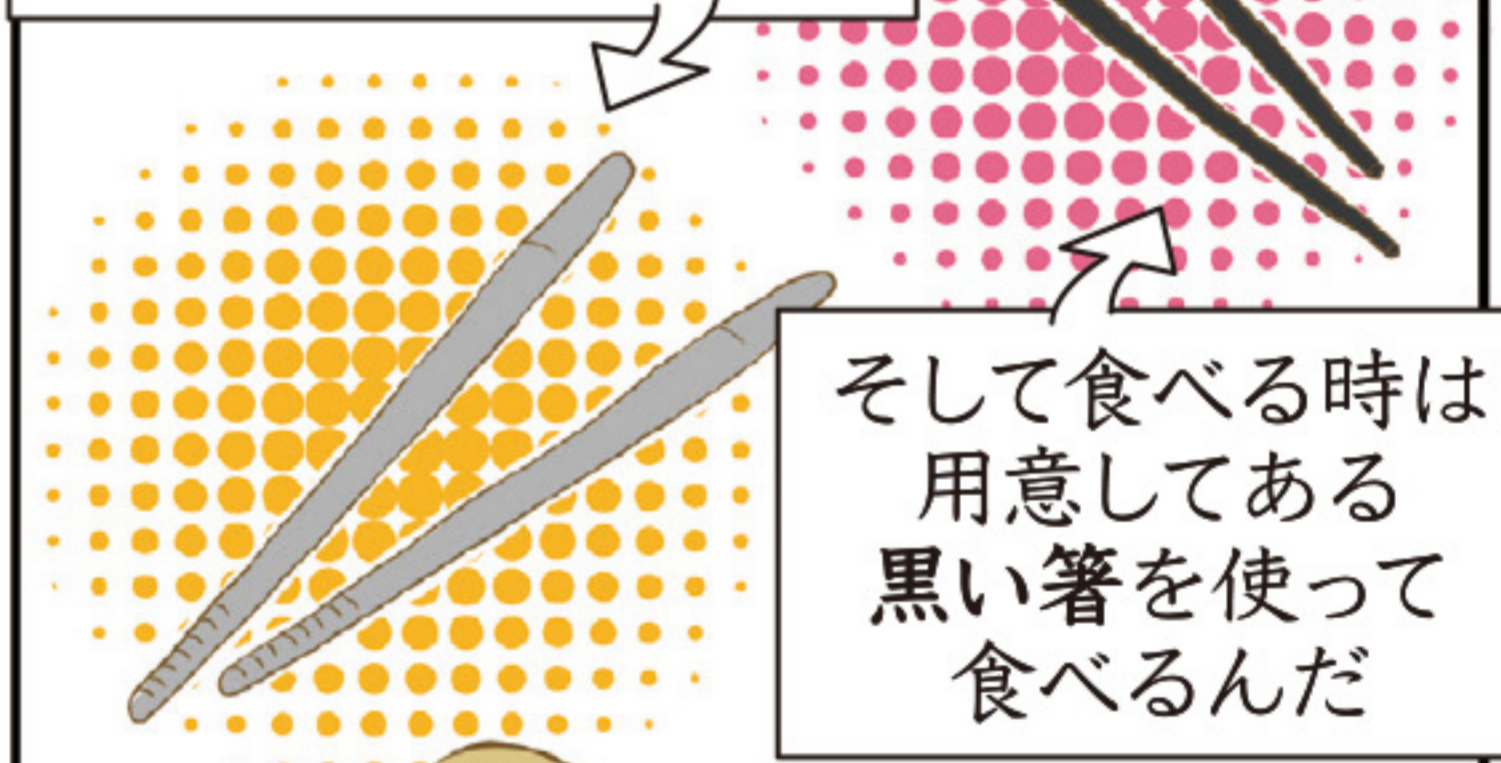
そうこうして
いるうちに、焼けて
きたみたいだ！
店員さんが来て、
一口サイズにカット
してくれるぞ！



ありがとう！



ここからは自分で
焼いていくぞ。
手前の銀箸を使って
赤みがなくなるまで
焼くんだ！



そして食べる時は
用意してある
黒い箸を使って
食べるんだ

焼きすぎると
硬くなってしまふよ！
表面の色が変わった
時が、一番美味しい
タイミングだよ！



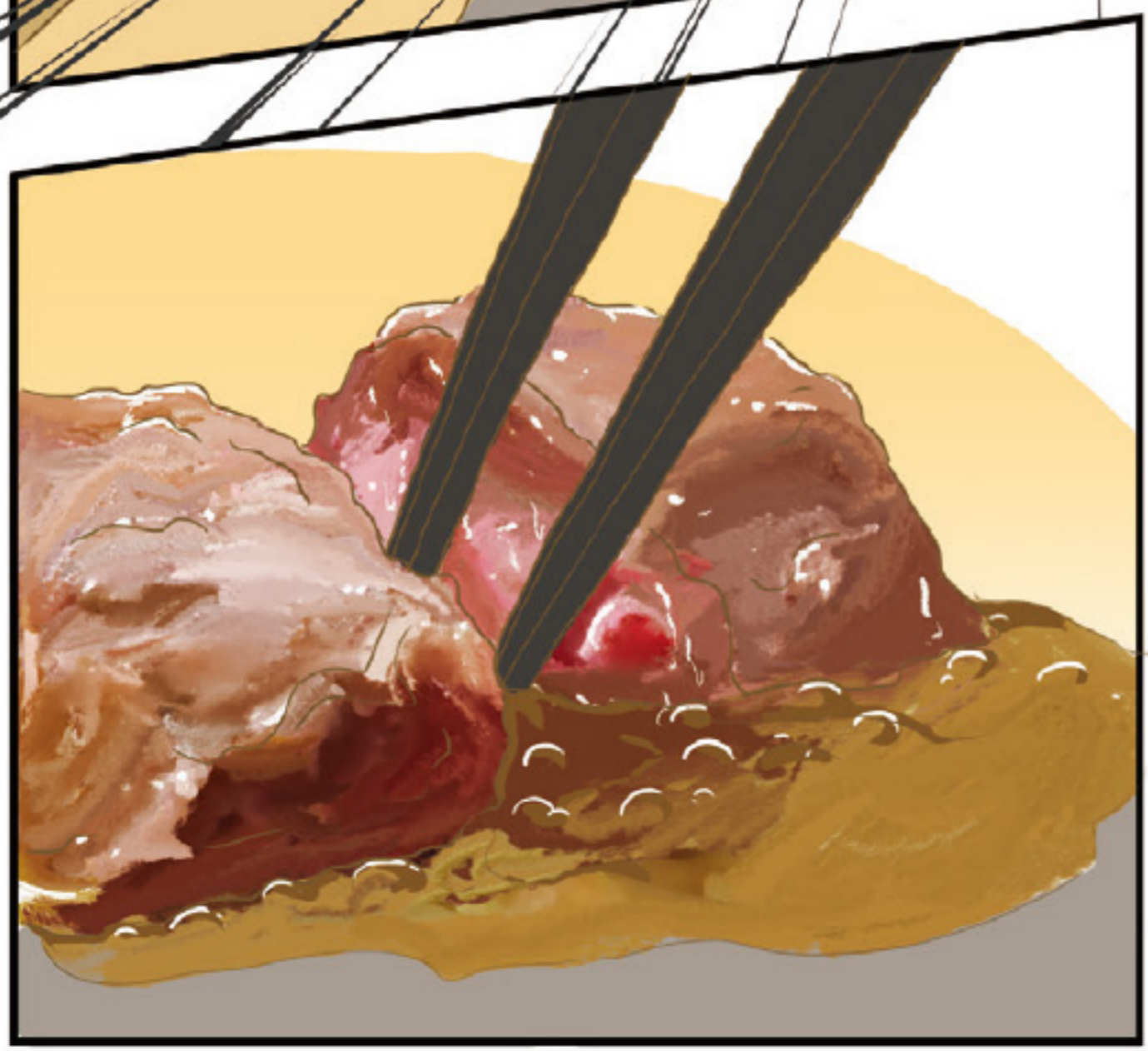
ハンバーグを食べる時は、
まずジャポネソースをかけて
食べるのがおすすめだ！

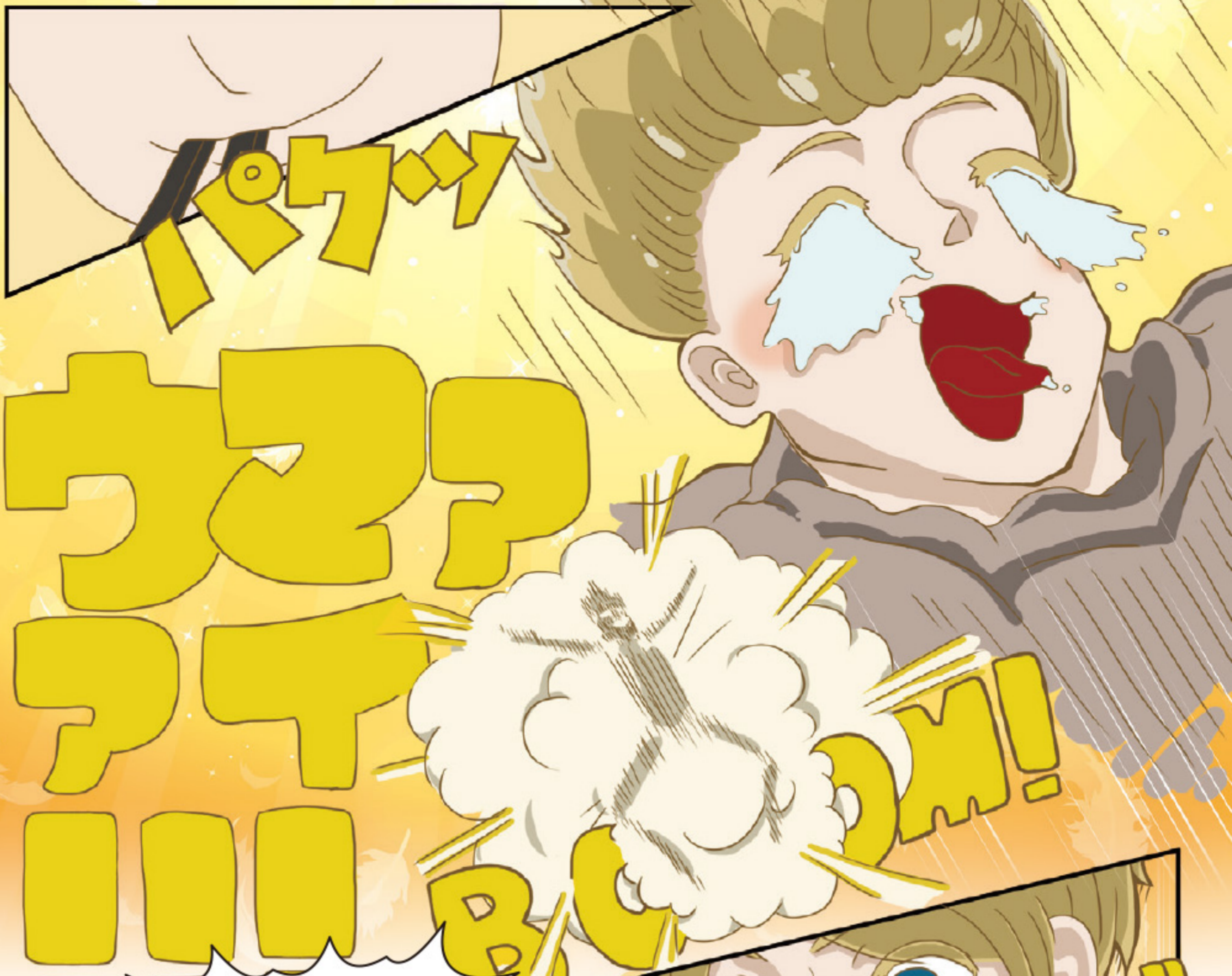
牛タンは
ネギ塩レモンが
おすすめだよ！



さあ、
いざ！

実食！





これは！
ご飯を食べる手が
止まらない！

あ〜！
美味しすぎて
ご飯5杯も
お替りしちゃっ
たよ〜！

今度は
友達もつれて
また来よう！

INFORMATION



神戸赤ふじ 本店

☎ 078-391-1129

神戸市中央区北長狭通2丁目5番10号
KOBETikビル2階

11:00~15:00(LO14:30)/17:00~21:00(LO20:30)

カウンター 20席

不定休



Instagram



神戸赤ふじ ミント神戸店

☎ 078-242-1129

神戸市中央区雲井通7丁目11

【月~金】11:00-15:00(L.O14:30)/17:00-22:00(L.O21:00)

【土日祝】11:00-22:00(L.O21:00)

カウンター 15席

4名掛BOX席 2卓

不定休



神戸赤ふじ 心斎橋店

☎ 06-6879-1129

大阪府大阪市中央区心斎橋筋1-3-1

心斎橋福田ビル1階

11:00~23:00(LO22:00)

カウンター 18席

6名掛BOX席 3卓

不定休



Instagram



大众点评



ハンバーグと牛タンとお米

KOBE AKAFUJI

神戸赤ふじ