



TAKE
FREE

神戸赤ふじ

ハンバーガーと牛タンとお米



코베 아카후지 완벽 가이드북



KOBE AKAFUJI
COMPLETE GUIDE BOOK

드디어 왔다!
일본!

일본 하면...

나라의 대불!
기요미즈사!

그리고 저녁은
당연히 여기!



KOBE AKAFUJI

ハンバーグと
牛タンとお米

햄박 스테이크,
우설, 그리고 쌀,
코베 아카후지!!

앞으면 제일 먼저 보이는 건 이 부채!
부채 뒤편에는 함박 스테이크 먹는 법이 적혀 있어!



사진 찍어서 SNS에 올리자!

철판은 1인용이야!
이 프리미엄한 느낌이 끝내줘!



식기는 테이블 서랍에 있어.

필요한 걸 꺼내서 사용해!

그러면 직원이 와서 가게 설명을 해줘.



준비도 다 해줘!

자, 왔다! 이번에 내가 주문한
건 특상 우설 믹스 세트야!

神戸赤心

함박 스테이크 위에 있는
하얀 건 코베 소의 지방이야!
기름지지 않고,
감칠맛이 응축되어 있어!
정말 맛있어!

함박 스테이크의
동반자는 다섯 가지
집에서 만든 양념이야.
취향에 맞춰서
찍어 먹자!

특상 우설은
소 한 마리에서
세 장밖에 못 나오는
귀한 부위야!

강렬하게 매운
할라피노 소스

파 소금 레몬

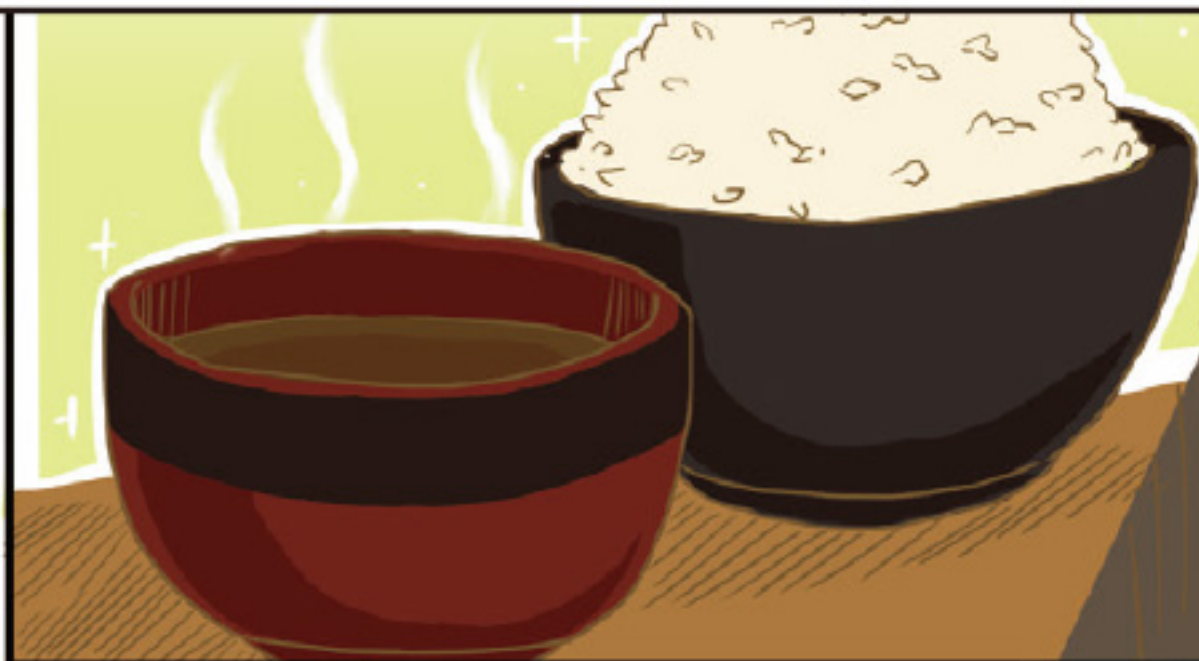
소보로 고기

혼합 소금

자포네 소스

중양의 소스
(빨간색 또는 검정색)인
자포네 소스는
철판 위의 햄버거 스테이크
위에 올려 데워서
먹으면 더 맛있어요!

그리고 세트에 포함된
쌀밥과 미소된장은
무제한 리필 가능해!
쌀은 매일 아침
갓 도정한 브랜드 쌀을 사용해.

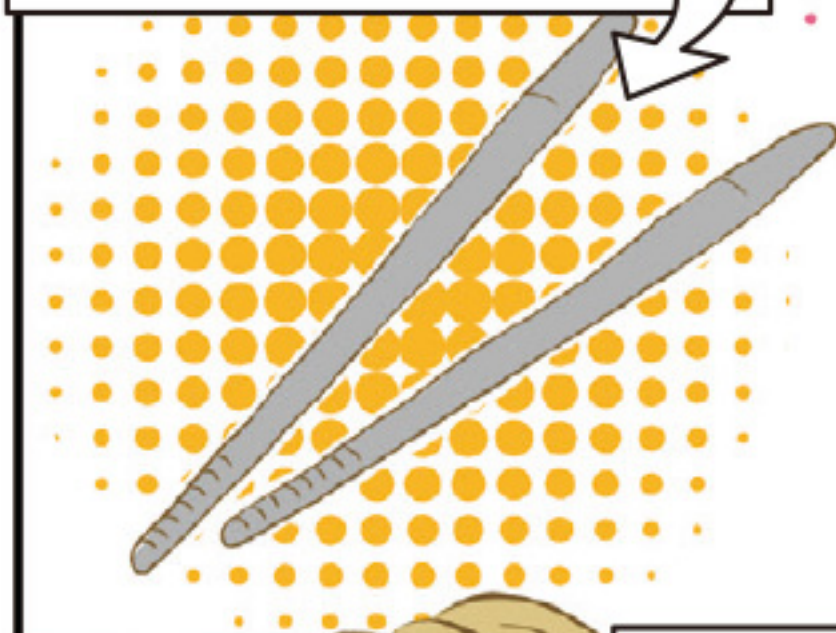


리필할 때는
직원에게 말하면 돼!

보아하니 익은 것 같아!
직원이 와서
한 입 크기로
잘라줄 거야!



여기서부터는
직접 구워야해.
은색 젓가락을
사용해서 빨간색이
없어질 때까지
구워.



먹을 때는
검은 젓가락을
사용해.

너무 오래 구우면
딱딱해져!
표면 색이 변할 때가
가장 맛있는
타이밍이야!



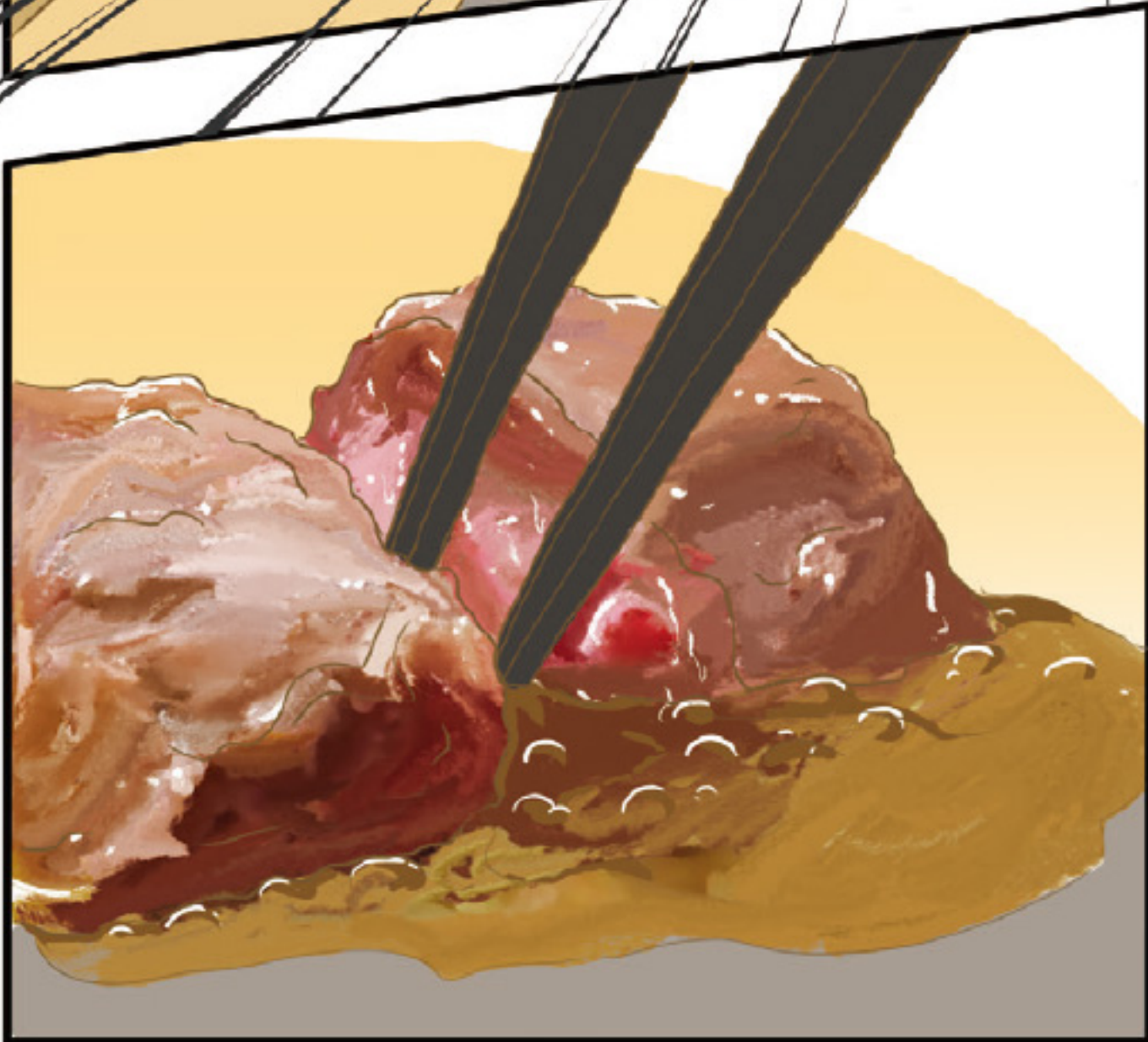
햄박 스테이크를 먹을 때는
먼저 자포네 소스를 뿌려
먹는 걸 추천해!

우설은
파소늄이
레몬이
최고야!



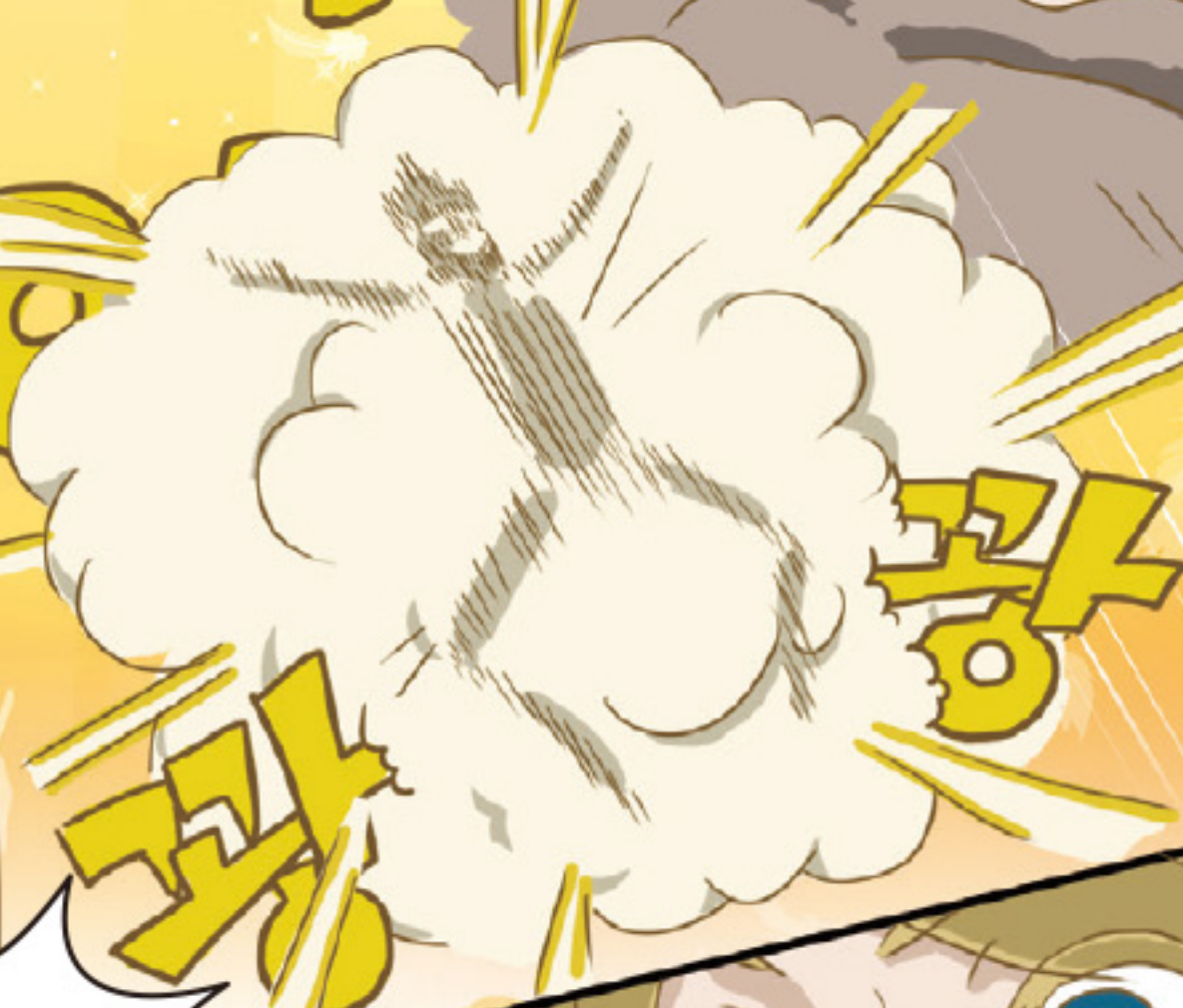
자,

이제 먹자!





맛있어
맛있어
맛있어



이건
정말 대단해!
밥 먹는 걸
멈출 수가 없어!

우와
우와
우와

아!
너무 맛있어서
밥을 다섯 그릇이나
리필했어!



다음에는
친구들도
데리고
와야지!



INFORMATION



KOBE AKAFUJI Main Store

☎ 078-391-1129

2nd Floor, KOBE Tik Building,
2-5-10 Kitanozaka-dori, Chuo-ku, Kobe City
11:00~15:00(LO14:30)/17:00~21:00(LO20:30)

20 counter seats

Varied hours



Instagram



KOBE AKAFUJI Mint Kobe

☎ 078-242-1129

7-11 Kumoi-dori, Chuo-ku, Kobe City
【mon~fri】11:00-15:00(L.O14:30)/17:00-22:00(L.O21:00)
【sut/sun】11:00-22:00(L.O21:00)

15 counter seats

2 booths for 4

Varied hours



KOBE AKAFUJI Shinsaibashi

☎ 06-6879-1129

1st Floor, Shinsaibashi Fukuda Building,
1-3-1 Shinsaibashisuji, Chuo-ku, Osaka City
11:00~23:00(LO22:00)

18 counter seats

3 booths for 6

Varied hours



Instagram



大众点评



ハンバーグと牛タンとお米

KOBE AKAFUJI

神戸赤心