

西脇ローストビーフ

できました。

黒田庄和牛をつかうこと

神戸ビーフとして名高い極上の肉質を誇る黒田庄和牛。そのモモ肉から4つの部位をローストビーフに。それぞれの個性と向き合うことで新グルメが生まれた。

ソーヒラ

弾力がありしっかりとした肉味と食感が特徴。肉の旨みを生かした料理に適している。



ウチヒラ

繊維質がしっかりとして食感のある部位。ソーヒラよりは柔らかく、肉味はやや淡白。



ラム

霜の入りが良く柔らかい肉質。形状が整っていることからローストビーフとして扱いやすい。



マル

脂身・肉味・食感のバランスが良い。一頭からどれる量が少なく希少な珍しい部位。



西脇ローストビーフの約束

地元のカラフル野菜をつかうこと

黒田庄和牛のローストビーフを使用するのはもちろん、他の食材にも地場野菜を取り入れた地産地消の西脇メニューに。カラフルな野菜をプラスすることで華やかな一品に。



オリジナルソースを味のきめに

新グルメのこだわりの1つが、各店オリジナルのソースを作ること。肉の部位や調理法との相性を見極めながら、試作を重ねて生まれたオリジナルソースの一部をご紹介。



バジルソース



パプリカソース

赤パプリカを使った色鮮やかなソースと、香り豊かなバジルを1つのメニューで(西脇ロイヤルホテル)



バルサミコソース



シェフ自慢のステーキソース

EVオリーブオイル、ニンニク、唐辛子、白ネギを加えたバルサミコソースをパスタに後掛け(オンベリーコ)



セロリドレッシング

セロリの香り豊かなソースはシャキッとした食感まで楽しめる爽やかな仕上がり(万松)



柚子バルサミコソース

隠し味に西脇産の柚子を使い、和テイストに仕上げたバルサミコソースは生春巻きに(日のみ松屋)



金ごま味噌ソース

赤味噌をベースに西脇産の金ごまを加えて仕上げた和風ドレッシング(万松)



中華風ニンニクソース

秘伝のスパイスを使用したニンニクソースは、食欲をそそる香りでごはんがすすむ(笑仁)



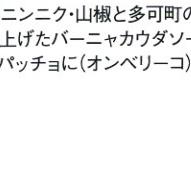
バニヤカウダソース

西脇産ニンニク・山椒と多可町の味噌で仕上げたバニヤカウダソースはカルバッチャ(オンベリーコ)



トリュフソース

6種類のきのこと野菜に2種類のビネガードで柔らかい酸味が特徴。わさびを加えて大人の味に(そらとぶじゅうたん)



和風シャリアピンソース

すりおろし玉ねぎとニンニクのシャリーアピンソースは醤油ベースで柔軟性と相性も(マーマレード カフェ&バー)