



西脇ローストビーフの
タルタルステーキ 1296円
大きめにカットされた
肉の食感を楽しんで

北播磨 酒肴セット
2160円
三草茶の抹茶塩で
シンプルに。山田錦の
日本酒がすすむ

黒田庄和牛とその他地
野菜の美味しさを味わ
っていただくために、お
互いをひきたてる組み
合わせを探しました。



前菜・メイン・酒の肴
多彩なメニューで旨みを堪能。

西脇ローストビーフ鉄板ステーキ
4860円/120g、6048円/150g、7236円/180g
あえて温める調理法で肉汁や
脂をとじ込めた



西脇ロイヤルホテル

独自ローストでジューシーな食
感と溢れ出す肉の旨み。脂身の少
ないラムやマルを使用したメニ
ューをラフィネと織乃里で味わえる。
鉄板焼きではステーキとは一味違
う、濃厚な旨みと食感を楽しんで。

☎0795-23-2000(代表) 西脇市西脇991
園ラフィネ&織乃里:11時30分~14時30分
(L.O.14時)、17時30分~21時30分(L.O.21
時) 園なし

緑のガーデンを眺めながら 朝摘みハーブの香りとともに。

カフェ マーニ
cafe māni

2015年5月にオープンのカ
ーデンショップ敷地内のカフ
ェ。ウッディなオリジナル家具
のかわいい店内で、朝摘みハー
ブが香るオリジナルソースで
焼き上げたハーブと野菜たっ
ぷりのサラダピザを。

☎0795-23-7525 西脇市野村町
1242 園11時~20時(L.O.19時30分) 園
水・不定休



私たちがつくりました!



西脇ローストビーフの 新メニューを 召しあがれ☆

和食・フレンチ・イタリアン・中華・カフェ.etc...
ジャンル異なる15店舗が考案した目にも鮮やかな
新グルメ。ローストビーフ料理のイメージを覆すような
斬新なメニューがたくさん誕生しました☆

ローストビーフと
フレッシュ野菜の
サラダピザ 2160円
ローストビーフの上に
新鮮な地野菜と
自家製ハーブを

ポテトロールには伯方
の塩、カルパッチョには
西脇産の山椒や蒲刈
の薄塩など調味料にも
こだわっています。



オンベリーコ

某有名ホテル伊料理店の
料理長を務めたシェフが営
むトラットリア。低温ローストで脂の少ない部位・
マルの旨みを引き出したローストビーフをサラ
ダ・カルパッチョ・スパゲッティの3品で楽しめる。
☎0795-23-4399 西脇市上戸田166-1 園11時~20時
(L.O.19時) 園月・火

ローストビーフの
ポテトサラダロール 2200円
酸味のある西脇産
玉ネギソースで爽やかに

黒田庄和牛の旨みを楽しむ
こだわり食材のソースレシピ。

スパゲッティ
1800円

ローストビーフの
カルパッチョ
2000円
2種類のチーズで
シンプルながら
香る一品





サンドと丼の2品で
ボリュームミーな肉を味わう。

ローストビーフの
ホットサンド 1000円
薄切り肉を数枚
重ねることで食べ
やすさと食感をUP



アン カフェ
an café
朝から深夜まで営業のカ
フェ。豆腐を練りこんだ自家
製パンズを使用したこだわ
りのホットサンドと、ロース
トビーフの肉感をそのまま
楽しみつつサラダ感覚で食
べられる洋風丼の2品を。
☎0795-22-8668 関西臨市大野
242-1 画8時30分～22時 画月(祝
日の場合翌日)



ローストビーフ丼
スープドリンクセット 2000円
ガーリックマヨソースを
プラスして2度美味しい



ローストビーフ丼
(セットメニュー) 2300円
ローストビーフとウニを
一緒に口に運んで



伊料理 & 仏料理のシェフ達が 生み出す新感覚の和風丼。

マーマレード カフェ & バー
Marmalade Cafe&Bar

洋食メニューから本格コース料理ま
でが楽しめる女性に人気のレストラン
&バー。シェフ達が生み出したのはウチ
ヒラをつかった和風丼。ローストビー
フと雲丹のマリアージュを楽しんで。
☎0120-969-633 関西臨市小坂町212 画平日
11時～23時(L.O.22時30分)、土日祝9時～23時
(モーニング9時～10時30分) 画火



西脇ローストビーフと
季節野菜のバスタ
ゆず胡椒風味 2500円
バスタの内側には
火を通したソトヒラ
が隠れている



魚とワインの店が手がける
本気のローストビーフ料理。



アルヴェアーレ
alveare

時にめずらしい魚料理で全国
の食通を魅了する店が手がけ
た、こだわり満載のメニュー。パ
スタは2つの部位を使い各々異
なる方法で調理、フォカッチャは
3種のソースが味の決め手に。

フォカッチャ 1580円
軽めの自家製フォカッチャで
冷めても美味しい一品

☎0795-23-5331 関西臨市西脇939
画11時～22時(L.O.21時30分) 画水

ローストビーフぜいたく
巻き 1人前8ヶ 1200円
わさびマヨネーズが
アクセントに



ローストビーフにぎり
1人前6ヶ 1400円
おろしポン酢でさっぱり
いただくのも○



老舗料理店の贅沢寿司を。
黒田庄和牛を知り尽くした

肉の味をしっかりと味わ
っていたために、シャ
リとのバランスにこ
だわりました。



けんしん亭

黒田庄和牛をすき焼
きなどで提供する、老舗
割烹。ローストビーフは
1人前から注文できる
手軽なメニューで登場。
肉の香りをひきたてる
シャリの味。かめばかむ
ほど肉の旨みが広がる。
☎0795-28-2557 関西臨市
黒田庄町大門75 画平日11時
30分～21時、土日祝11時～
20時 画不定休 ※要予約

旬野菜で季節をいただく 気分上がるカラフルバーガー。

ネーブル バーガー スターズ
Navel Burger Stars

道の駅「北はりまエコミュージアム」内のバーガーショップには、テイクアウトOKのカラフルバーガーが登場。フライやピクルスになった旬の地野菜には肉味しっかりのソトヒラを合わせて食べ応えのある一品に。

☎070-5343-7051 西脇市寺内517-1 道の駅「北はりまエコミュージアム」内 圖10時～18時(L.O.17時30分) 休木・不定休



彩り野菜の使い方に
に悩みました。旬野菜
を使うので、季節
毎に違う味を楽し
めると嬉しいです。



ローストビーフ
バーガー
1080円
ポテトと
バルサミコの2つの
ソースを使用



生肉よりも旨みほとばしる あるようでなかった一品に。

つば八 西脇店

北海道着居酒屋ながら、独自市場仕入れの魚介料理や播州百日地鶏など、素材にこだわったオリジナルメニューを多数展開。かめばかむほどに豊かに肉の旨みが広がるユッケは納得の新メニュー。

☎0795-24-7788 西脇市和田町253 圖17時～24時(L.O.23時30分) 休なし



ローストビーフ
ユッケ 1382円
新感覚の細切り
ローストビーフに
オリジナルソースを



ローストビーフピザ
(前菜バイキング込み)
2480円
+500円でデザート
バイキング付きに
ランクアップ

ビュッフェキッチン タパン

品数豊富な前菜バイキングが人気のレストランには、たっぷり地場野菜とローストビーフをのせた薄焼きプレーンピザが登場。ピザの上から季節の西脇産柑橘類の皮を削って香り豊かに。

☎0795-20-7144 西脇市野村町1786-82 圖11時～15時、17時30分～22時(L.O.21時30分) 休火

約20種類の
前菜は食べ放題
シエアして味わえる一品に。

きのごグラタン
ベシャメルソースで作る
グラタンはそれだけでも絶品



シャリバーガー
アボカドやトマトと香ばしく
焼いたシャリが絶妙にマッチ

ローストビーフテリユ
細かく刻んだラムのハリハリ
とした食感が楽しめる



ますのみ松屋

旬食材のかまど料理が味わえるお店に登場したのは、ローストビーフをちらし・握り・巻き寿司、生春巻きで一度に味わえる贅沢な2段重。旬野菜の小鉢など女性に嬉しい食べきりサイズで。

☎0795-22-5458 西脇市上野224 圖11時30分～14時(L.O.13時30分)、17時～22時(L.O.21時30分) 休火(月1回連休あり)



ローストビーフ
2段重 2000円
春巻きには柚子
バルサミコソース
で香り高く

和の料理人が真剣勝負 器に美しいサプライズを。

ばんしょう
万松

昭和58年に創業以来、旬の素材にこだわり味を創ってきた割烹料理店。ローストビーフ料理のイメージを覆す手の込んだ美しい創作料理が4品登場。料理によって使用部位を変えるこだわりも。

☎0795-22-7307 西脇市高田井町245-1 圖11時～14時、16時～22時30分(L.O.21時30分) 休月(祝日の場合翌日)

ローストビーフの
金ごま味噌サラダ
旨みのあるウチヒラに
赤味噌を使った
ドレッシングを



※ローストビーフメニューは要予約、価格は予約時にご相談ください。



秘伝スパイスが味の決め手
香りで誘惑する新メニュー。

ローストビーフ 880円
個性あるソースだが
肉との相性は抜群



好きな麺+ミニロースト
ビーフ丼セット 価格+500円
一度は食べておきたい刀削麺
も欲張りに味わって



洋のイメージの強いロースト
ビーフをどう中華風にア
レンジするのか悩みました。

ローストビーフ丼 1380円
ごはんのすすむ
中華ソースは井に
なことで本領発揮



しょうじん
笑仁

刀削麺が大人気の中華店からは、セットでも単
品でもOKの2つのメニューが登場。肉味がしっ
かりしたソトヒラを秘伝のスパイスをつかった中
華ソースで。食欲をそそる香りがたまらない。

☎0795-22-2000 園西脇市野村町1288 圖11時30分~14
時、17時~20時30分 図木

ローストビーフのにぎり 900円
酸味のあるトリュフソースで
いただく新感覚の握り寿司



ローストビーフバーガー 1350円
淡白なウチヒラを酸味の
あるソースでひきたてる



ほんのりわさが香る
魔法のソースで和洋の3品。

そらとぶじゅうたん

京都の料亭出身のシェフ
が手がける多国籍料理店。
わさびの風味を生かしたオ
リジナルトリュフソースは、
和にも洋にもなる不思議な
ソース。前菜・握り寿司・バー
ガーの3品で味わって。

☎0795-22-7201 園西脇市高田
井町大蔵194-1 圖11時~22時
(L.O.21時30分) 図不定休



ローストビーフトリュフソース 2600円
自家製のアイスプラントや
クレソンを添えてシンプルに



自家菜園の野菜たっぷり
カラダよろこぶcafeサンド。

モメン スラン
Moments Sereins

ハーブや薬膳の資格
を活かして、自家菜園や
果樹園で採れた食材を
メインに「身体にいいも
の」を提供。たっぷりの
朝採れ野菜とロースト
ビーフのホットサンド
は、ハーブティーと一緒
にいただきたい。

☎0795-38-8785 園西脇市
野村町582-1 圖8時30分~
19時(L.O.18時)、日曜は8時30
分~17時(L.O.16時) 図月

ソース作りに悩んでいた
時にお客様からの
「ハーブがあるじゃない
」という一言でメニュー
が決まりました。



ハーブ香るローストビーフサンド
(ガーデンサラダ&スープ付)1600円
肉質の柔らかいウチヒラを、
特製ハーブバターで

