



京

鉄板焼神戸ロイン別邸



KYOSAIEN

宴





世界の方を魅了する神戸ビーフ

「神戸ビーフ」は兵庫県で生産される優れた但馬牛を素牛として、兵庫県内の熟練した農家が高度な肥育技術を駆使して作りだした最高牛肉です。

牛肉の良し悪しは素牛で決まるといわれます。

神戸牛の素牛である但馬牛は約1200年の伝統と恵まれた自然の中で、人々の努力により抜群の肉質を有する肉用牛として作りだされました。

但馬牛の肉質は細くて柔らかく肥育すると脂肪が筋肉に細かく入り込み最高級の「霜降り肉」となります。

これが「神戸牛・神戸ビーフ」です。

味わいは舌ざわりが良く、とろけるようなまろやかさで特有の風味を醸し出します。

「神戸ビーフ」は但馬牛とともに兵庫県が世界に誇る特産物であり、今後ますます発展するものと期待されております。

Kobe Beef: A Japanese Delicacy That Delights the World's Palate

Kobe Beef is the finest beef produced in Hyogo Prefecture, derived from carefully selected Tajima cattle, which are raised by skilled local farmers using advanced fattening techniques.

The quality of beef is largely determined by the breed of cattle. The Tajima cattle, which serve as the foundation for Kobe Beef, have been meticulously bred for over a thousand years in the rich natural environment of Hyogo Prefecture. Through generations of dedication and effort, these cattle have developed exceptional meat quality, recognized as one of the finest strains of beef.

The meat from Tajima cattle is tender, and when fattened, the fat is finely interspersed within the muscle, creating the

highest grade of marbled beef, known as "Shimofuri". This is the hallmark of Kobe Beef.

The taste is characterized by a smooth, melt-in-your-mouth texture, offering a rich and distinctive flavor that sets it apart.

Kobe Beef, along with Tajima cattle, is a shining symbol of Hyogo Prefecture's culinary heritage, destined to continue its rise in global acclaim and secure its place as a pinnacle of luxury dining.





季節の彩り前菜
Seasonal colorful appetizers

スープ
Soup

旬の焼き野菜
Seasonal grilled vegetables

京彩宴特撰ステーキ(黒毛和牛)
special selection steak

新鮮サラダ
Fresh salad

御飯、香物、デザート、コーヒー
Rice. Japanese pickles. Dessert. Coffee

黒毛和牛ステーキ
Japanese Black beef steak

フィレ	100g	¥12,100
Fillet steak	150g	¥16,500
	200g	¥19,800

サーロイン	100g	¥9,900
Sirloin steak	150g	¥13,200
	200g	¥16,500



季節の彩り前菜
Seasonal colorful appetizers

スープ
Soup

旬の焼き野菜
Seasonal grilled vegetables

絞甲イカ鉄板バター醤油
Crest squid Teppan Butter Soy Sauce

黒毛和牛ステーキ
Japanese Black Beef steak

新鮮サラダ
Fresh salad

御飯、赤出し、香物、デザート、コーヒー
Rice. Red soi soup. Japanese pickles. Dessert. Coffee

黒毛和牛ステーキ
Japanese Black wagyu

フィレ	100g	¥14,300
Fillet steak	150g	¥18,700
	200g	¥22,000

サーロイン	100g	¥12,100
Sirloin steak	150g	¥15,400
	200g	¥18,700

100g当り+12,100円で神戸牛ステーキに変更できます。
+¥12,100 per 100g for kobe beef steak

+880円で白ごはんをガーリックライスに変更できます。
Change white rice to garlic rice for ¥880 more



東
山
Higashiyama Course

季節の彩り前菜
Seasonal colorful appetizers

スープ
Soup

鯛の鉄板焼き
Teppanyaki of sea bream

新鮮サラダ
Fresh salad

旬の焼き野菜
Seasonal grilled vegetables

黒毛和牛ステーキ
Japanese Black Beef steak

御飯、赤出し、香物、デザート、コーヒー
Rice.Red soi soup.Japanese pickles.Dessert.Coffee

黒毛和牛ステーキ
Japanese Black wagyu

フィレ	100g	¥14,300
Fillet steak	150g	¥18,700
	200g	¥22,000

サーロイン	100g	¥12,100
Sirloin steak	150g	¥15,400
	200g	¥18,700

清
水
Kiyomizu Course

季節の彩り前菜
Seasonal colorful appetizers

スープ
Soup

大海老鉄板焼
Large shrimp teppanyaki

新鮮サラダ
Fresh salad

旬の焼き野菜
Seasonal grilled vegetables

黒毛和牛ステーキ
Japanese Black Beef steak

御飯、赤出し、香物、デザート、コーヒー
Rice.Red soi soup.Japanese pickles.Dessert.Coffee

黒毛和牛ステーキ
Japanese Black Beef steak

フィレ	100g	¥14,300
Fillet steak	150g	¥18,700
	200g	¥22,000

サーロイン	100g	¥12,100
Sirloin steak	150g	¥15,400
	200g	¥18,700

100g当り+12,100円で神戸牛ステーキに変更できます。
+¥12,100 per 100g for kobe beef steak

+880円で白ごはんをガーリックライスに変更できます。
Change white rice to garlic rice for ¥880 more





季節の彩り前菜
Seasonal colorful appetizers

スープ
Soup

あわびの鉄板焼
Abalone Teppanyaki

季節の野菜サラダ
Seasonal vegetable salad

旬の焼き野菜
Seasonal grilled vegetables

黒毛和牛ステーキ
Japanese Black Beef steak

御飯、赤出し、香物、デザート、コーヒー
Rice, Red soy soup, Japanese pickles, Dessert, Coffee

黒毛和牛ステーキ
Japanese Black Beef steak

フィレ	100g	¥17,600
Fillet steak	150g	¥22,000
	200g	¥25,300

サーロイン	100g	¥15,400
Sirloin steak	150g	¥18,700
	200g	¥22,000



お二人様から承ります
minimum 2 persons

季節の彩り前菜
Seasonal colorful appetizers

スープ
Soup

伊勢海老鉄板焼
Lobster Teppanyaki

季節の野菜サラダ
Seasonal vegetable salad

旬の焼き野菜
Seasonal grilled vegetables

黒毛和牛ステーキ
Japanese Black Beef steak

御飯、赤出し、香物、デザート、コーヒー
Rice, Red soy soup, Japanese pickles, Dessert, Coffee

黒毛和牛ステーキ
Japanese Black Beef steak

フィレ	100g	¥23,100
Fillet steak	150g	¥27,500
	200g	¥30,800

サーロイン	100g	¥20,900
Sirloin steak	150g	¥24,200
	200g	¥27,500

100g当り+12,100円で神戸牛ステーキに変更できます。
+¥12,100 per 100g for kobe beef steak

+880円で白ごはんをガーリックライスに変更できます。
Change white rice to garlic rice for ¥880 more



神戸牛
KoBe Beef Course

季節の彩り前菜
Seasonal colorful appetizers

スープ
Soup

季節の野菜サラダ
Seasonal vegetable salad

旬の焼き野菜
Seasonal grilled vegetables

神戸牛ステーキ
KoBe Beef steak

御飯 赤出し 香物
Rice Red soi soup japanese pickles

デザート
Dessert

コーヒー
Coffee

神戸牛ステーキ
KoBe Beef steak

フィレ	100g	¥24,200
Fillet steak	150g	¥34,650
	200g	¥44,000
サーロイン	100g	¥22,000
Sirloin steak	150g	¥33,000
	200g	¥40,700



+880円で白ごはんをガーリックライスに変更できます。
Change white rice to garlic rice for ¥880 more



お一人様 One person ¥55,000

前菜 (神戸牛前菜3種)
Appetizers (Three Kinds of appetizers)

神戸牛 肉寿司
Kobe beef sushi

神戸牛 具沢山スープ
Soup with lots of ingredients

特選神戸牛 ファイル 80g
Kobe beef file 80g

特選神戸牛 サーロイン 80g
Kobe beef sirloin 80g

神戸牛 リブローズ薄焼き野菜巻き
Kobe beef rib roast thinly grilled vegetable roll

デザート3種
Three kinds of desserts

コーヒー or 緑茶
coffee or green tea

シャンパン (グラス)
A glass of champagne

