



京

鉄板焼神戸ロイン別邸

彩

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.



京彩宴
Kyosaien Beef steak Lunch
ステーキ



前菜3種	80g	¥5,500
Three kinds of appetizers	120g	¥6,300
京彩宴ステーキ	160g	¥7,200
Kyosaien Beef steak	200g	¥8,100
焼き野菜盛		
grilled vegetables		
季節野菜サラダ		
Seasonal vegetable salad		
御飯、赤出し、香物		
Rice.Red soi soup.Japanese pickles.		
デザート、コーヒー or 緑茶		
Dessert.Coffee or Greentea		

神戸牛
Kobe Beef Sukiyaki Lunch
すき焼



前菜3種	120g	¥13,200
Three kinds of appetizers	180g	¥19,800
神戸牛すき焼	240g	¥26,200
Kobe Beef Sukiyaki		
鍋野菜盛		
Assorted hot pot vegetables		
御飯、赤出し、香物		
Rice.Red soi soup.Japanese pickles.		
デザート、コーヒー or 緑茶		
Dessert.Coffee or Greentea		

黒毛和牛
Japanese Black wagyu
Sukiyaki Lunch
すき焼

前菜3種	120g	¥7,150
Three kinds of appetizers	180g	¥8,580
黒毛和牛すき焼肉	240g	¥14,300
Japanese Black wagyu Sukiyaki		
鍋野菜盛		
Assorted hot pot vegetables		
御飯、赤出し、香物		
Rice.Red soi soup.Japanese pickles.		
デザート、コーヒー or 緑茶		
Dessert.Coffee or Greentea		

銀座 神保町 別邸

京彩宴
KYOSAIEN



前菜3種

Three kinds of appetizers

黒毛和牛ステーキ

Kuroge Wagyu beef steak

焼き野菜盛

grilled vegetables

季節野菜サラダ

Seasonal vegetable salad

御飯、赤出し、香物

Rice.Red soi soup.Japanese pickles.

デザート、コーヒー or 緑茶

Dessert.Coffee or Green tea

フィレ	80g	¥7,150
Fillet steak	120g	¥9,680
	160g	¥12,100
	200g	¥14,850
サーロイン	80g	¥6,600
Sirloin steak	120g	¥8,580
	160g	¥11,000
	200g	¥13,200



前菜3種

Three kinds of appetizers

神戸牛ステーキ

Kobe beef steak

焼き野菜盛

grilled vegetables

季節野菜サラダ

Seasonal vegetable salad

御飯、赤出し、香物

Rice.Red soi soup.Japanese pickles.

デザート、コーヒー or 緑茶

Dessert.Coffee or Green tea

フィレ	80g	¥14,300
Fillet steak	120g	¥21,600
	160g	¥28,800
	200g	¥36,000
サーロイン	80g	¥12,100
Sirloin steak	120g	¥18,000
	160g	¥24,000
	200g	¥30,000

