

超最高級近江牛**350g以上**を食す！

チャンピオン牛

全10品

の鉄板焼フルコース

A5ランク(5等級) 近江牛の頂点

更に近江牛希少部位料理もご賞味！



400年以上の歴史ある近江牛。
なかでも最高級のチャンピオン牛を
ぜひこの機会にご堪能下さい！

近江牛ロースステーキ



近江牛炎のビーフシチュー

超最高級の近江牛肉を
シェフが目の前で鉄板焼。

近江牛古式しゃぶしゃぶ



チャンピオン近江牛は…
年間約6000頭の中から
わずか13頭しか選ばれなく、
近江八幡市近江牛生産振興
会が主催した第29回近江八
幡市「近江牛」枝肉共進会で
「最優秀賞」を受賞した、
「超最高級近江牛」です！

近江牛とは…(ここが違う)
日本最古のブランド和牛で、
日本食肉文化の原点ともい
われ、約400年の歴史があり、
神戸牛約130年、松阪牛
約100年と比べ圧倒的な歴
史を誇ります！

★歴史にも登場★
1590年豊臣秀吉の小田原攻めで、高山右近が
養生所と堀川忠晴に牛肉をふるまうたとされて
います。その後養生所が幕府の近江養生所
で牛肉を消費し、食用としての近江牛が普及。
後に幕府が松阪、会津に封じられる際、近江の
屠畜技術者を引き連れて豊後・現在の松阪牛や
会津牛の礎を築いたと考えられます。

江戸時代初期より幕府は幕前に太鼓を献上し
ており、大鼓の裏の欄干に牛を繋ぎ、全国
で唯一欄干が野立てしていました。そんな背景から
牛肉を食する文化が発達。肉類の江戸時代には
「養生所」として「干し肉・味噌漬・粕漬」などの牛肉
加工品が幕府から將軍家へ献上されたとい
われます。

各大名には幕府で特産品とされた養生所「反
本丸(へんぽんがん)」が贈られたと記録に残って
います。



近江牛の塩釜焼50g



近江牛のお米バーガー



近江牛しぐれ煮15g



近江牛ロースステーキ80g



近江牛焼しゃぶ50g



これぞ鉄板焼の醍醐味！



近江牛のビーフシチュー50g



近江牛焼しゃぶ50g



目の前仕上！



近江牛つみれ20g



近江牛焼しゃぶ50g



超最高級 近江牛 **350g以上** を食す！

A5ランク(5等級)近江牛の頂点 **チャンピオン近江牛** 鉄板焼コースショー

4万円相当の料理が**なんと1.5万円**で食べれる、またとない機会！

……料理 & SHOW のお品書き……

- ウェルカムファイヤーパフォーマンス
合戦のろし & 伊吹山噴火、炎の関ヶ原合戦
- 近江牛希少部位千本筋のローストビーフサラダ
希少部位：千本筋…牛一頭からわずかしか取れない幻の肉と呼ばれています
- 近江牛希少部位焼きしゃぶと近江牛兵糧丸つみれの和風スープパスタ
希少部位：お腹肉…牛一頭から少量しか取れなく流通が珍しい。「セカンドロース」と言われる
- 近江牛炎のビーフシチュー
- 近江牛の塩釜焼 & 鏡開き
各カウンターお客様代表2名に割って頂くお料理
- 近江牛ロースステーキ on バリバリ反本丸チップ
近江牛反本丸(へんぽんがん)ステーキ調味料で召し上がり
- 近江牛の古式オイルしゃぶしゃぶ with 金の舞
- 近江牛お米バーガー in 近江牛しぐれ煮
- おフランスのフレンチトースト & 特製デザート

期間：2025年**5月**～**12月**

価格：**15,000**円税込

限定：**3,000**食まで！

～無くなり次第終了、限定料理～

- 食事時間 1部11:00～
2部12:20～
3部13:40～

●食事時間 90分間程、必要な特別料理
ご予約：2名様～ 10日前までの事前予約

非常に希少な近江牛を特別な演出でおもてなし



関ヶ原グルメガーデン

- Sekigahara花伊吹
 - 鉄板ダイニング天満
 - 関ヶ原ウォラント
- TEL: 0584-43-1177
FAX: 0584-43-2488

関ヶ原グルメガーデン
クリック！

