

超最高級近江牛を劇場型鉄板焼で食す!

最優秀近江牛

の鉄板焼フルコース

A5ランク(5等級) 近江牛の頂点



近江牛生産流通推進協議会 会長(兼実行理事) 渡辺正人

400年以上の歴史ある近江牛。なかでも最高級の最優秀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

目の前で繰り広げられる近江牛の創作料理



名物近江牛塩釜焼

最優秀近江牛とは... 年間約6000頭の中からわずか13頭しか選ばれない。近江八幡市近江牛生産振興会が主催した近江八幡市「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★ 1500年豊臣秀吉の小田原攻めで、高山近江が藩生氏親と川州忠興に牛肉をふるまうたとされています。その藩生氏親が当地の近江産生肉で食肉牛を飼育し、食用としての近江牛が普及。後に兵衛が松阪、会津に引られる際、近江の畜産技術者を招き興隆に寄与し、現在の松阪牛や会津牛の礎を築いたと考えられます。

江戸時代初期より藩政は幕府に大敵を献上しておりました。大敵の藩政の権威に牛を献上し、全国で第一番敵が買われていた。その牛を献上から牛肉を食べる文化が興隆。肉屋の江戸前には「養生」として「干し肉」「乾草」「焼肉」などの牛肉加工品が藩政から將軍へ献上されたといわれています。

各大名には藩政で取壊された養生牛「反本丸(へんぼんがん)」が贈られたと記録に残っています。



近江牛ロースステーキ80g



近江牛クリスタル包みのビーフシチュー50g

超最高級の近江牛肉をシェフが目目の前で鉄板焼。



近江牛の自家製サラダ



近江牛のお米バーガー



ファイヤーパフォーマンス



近江牛のパイ包み焼き



近江牛の塩釜焼



近江牛の自家製サラダ



近江牛のお米バーガー



近江牛の塩釜焼

超最高級近江牛 劇場型鉄板焼パフォーマンス で食す!

A5ランク(5等級)近江牛の頂点最優秀近江牛鉄板焼コースショー

3万円相当の料理がなんと1万円で食べれる、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、SNS で大バズリの【炎の関ヶ原合戦】
- 近江牛ロースビーフと自家製マリネサラダ
- 近江牛兵糧丸つみれの和風スープパスタ
- ～鉄板焼きメイン料理～
- 近江牛ロースステーキ on パリパリ反本丸チップ
近江牛反本丸(へんぼんがん)ステーキ調味料で召し上がり
- 近江牛のクリスタル包みビーフシチュー
- 近江牛のパイ包み焼き
- 近江牛の塩釜焼 & 鏡開き、参加型料理
各カウンターお客様代表2名に割って頂くお料理
- 近江牛お米バーガー in 近江牛しぐれ煮
- お麩のフレンチトースト & 特製デザート

期間: 2026年1月~5月
価格: 10,000円税込
限定: 500食まで!
~無くなり次第終了、数量限定料理~

●食事時間 1部11:00~
2部12:20~
3部13:40~
●滞在時間 120分間、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

【おすすめ観光モデルコース】

- ①各地→関ヶ原ウォーランド:千成ひょうたん祭→最優秀近江牛鉄板焼フルコース昼食→長浜エリア/豊公園・大河ドラマ館・豊国神社→各地
10:20-11:00 11:00-13:00 昼食 13:40-15:40
- ②各地→伊吹山の天空ドライブ・1,280mからの絶景眺望→最優秀近江牛鉄板焼フルコース昼食→関ヶ原古戦場記念館→各地
10:20-12:20 13:10-13:40 ショッピング/ 13:40-15:10 昼食 15:30-16:30



関ヶ原グルメガーデン
●Sekigahara花伊吹
●鉄板ダイニング天満
●関ヶ原ウォーランド
TEL: 0584-43-1177
FAX: 0584-43-2488

