

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



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



超最高級の近江牛肉を
シェフが目の前で鉄板焼。

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...
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
膳生氏と川原川に牛をふるまうこととなり
ます。その膳生氏牛が地の近江産日野
で食肉牛を飼育し、食用としての近江牛が普及
。後に兵庫が松阪、会津に引られる。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。

江戸時代初期より膳生氏は専断に大衆に献上
してました。大衆の嗜好に牛を畜産し、全国
で第一の食肉が育ちました。その牛群から
牛肉を食する文化が発達。肉屋の江戸前には
「養生」として「干し肉」「乾草」「焼肉」などの牛
肉加工品が膳生氏から町屋へ輸入されたとい
われます。

各大名には膳生氏から献上された養生肉「反
本丸(へんぼんがん)」が贈られたと記録に残って
います。

名物近江牛塩釜焼



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



近江牛のお米バーガー



近江牛の塩釜焼50g



近江牛のバイ包み焼き



近江牛の自家製サラダ



近江牛の塩釜焼



近江牛のバイ包み焼き約50g



近江牛の自家製サラダ



近江牛の塩釜焼



近江牛のバイ包み焼き



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 で大バズりの【炎の関ヶ原合戦】
- 近江牛ロースト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
- 近江牛のバイ包み焼き
- 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4月～11月
価格: 10,000円税込
限定: 400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

