

このノボイが目印です！



西脇ローストビーフ提供店は
西脇ローストビーフ提供店は

このノボイが目印です！



8 Moments Sereins
(モメンズセランス)

10 オンベリーコ
Onberico

9 のみ松屋
(のみまこや)



7 cafe mañi
(カフェマーニ)

6 笑に
(しやうじん)



5 タパン
Pappan



11 an café
(アンカフェ)



12 Navel Burger Stars
(ネーフルバーガースターズ)



13 たにし



14 けんしん亭



ここが日本の
おへそ！



よーさん 食べてねー！



2 そらとぶ
じゅうたん



4 つばし 西脇店



3 西脇ロイヤル
ホテル



1 alveare
(アルヴェアレ)



地図の見方

- 1 ~14 西脇ローストビーフ提供店
- 観光スポット・見どころ
- 郵便局
- 給油所
- コンビニ
- 消防署
- 学校
- 神社
- 警察署・交番
- 学校
- ♀ ハス停
- ⊗ 警察署・交番
- ⊗ 学校
- ← 一方通行
- ⊕ 宿

神戸ビーフのふるさと・西脇のご当地グルメ

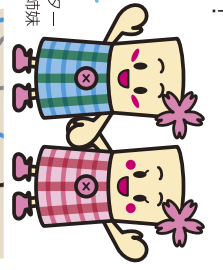
西脇 ローストビーフ

～豊潤の極み～

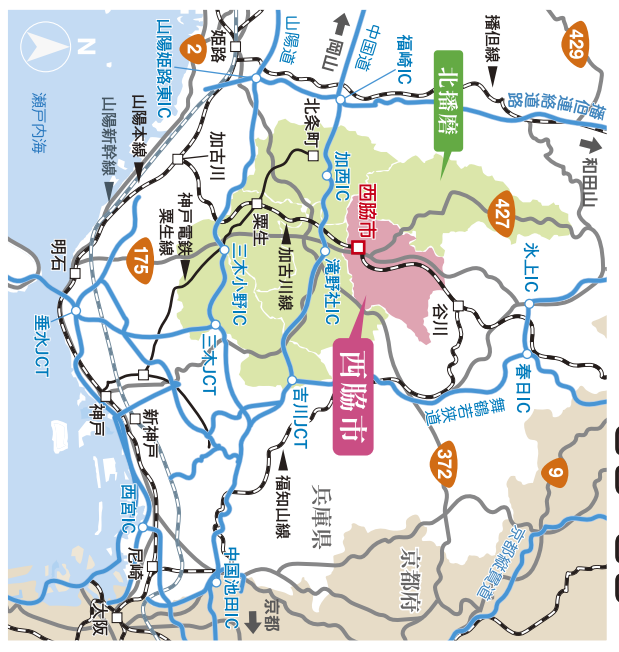


Welcome to HESO of Japan!

東経135°と北緯35°が交差するまち
“日本のへそ”西脇市へようこそ！



播州織のお買い物や
オートキャンプもおすすめ！
西脇のマスコットキャラクター
にっこし＆さくら師妹



access

- 中国道滝野社ICから国道175号線経由で
JR西脇市駅まで約10分
- JR加古川駅から加古川線で
西脇市駅まで約50分
- JR大坂駅から西脇行き中国ハイウェイバスで
西脇(アヒカ)停留所まで約1時間40分

お問い合わせ
西脇市役所 農林振興課
☎0795・22・3111 (代)
兵庫県西脇市郷瀬町605

発行
西脇商工会議所
☎0795・22・3901 (代)
兵庫県西脇市西脇990

検索
<http://www.nishiwaki-kanko.jp/roastbeef/>

1 黒田庄和牛を
使います



西脇市黒田庄町の清流のほとりて酒米・山田錦の種を食って育つ黒田庄和牛は、出荷牛のほとんどが和牛のトランプラント「神戸ビーフ」の厳しい認定基準をクリアするほどの極上肉。「サシ」と呼ばれる霜の入りかきめ細かく、甘みのあるジュシーな味わいが特徴です。そんな高級和牛を気軽に味わってもらうと、2016年に誕生したのがご当地グルメ「西脇ローストビーフ」です。

モモ肉の4つの部位を
ローストビーフに仕上げています



2 地元のカラフル
野菜をプラス



彩りのきれいな地域の野菜を使って華やかに仕上げます。どれも新鮮で甘みがあり、味もよし！

3 味の決め手に
オリジナルソース



肉の部位や調理法に合わせて、各店がこだわりのオリジナルソースを考案。料理人の技と個性が光ります。

平成28年度ようこそまちおこし支援事業



2016年に誕生したご当地グルメ・西脇ローストビーフは現在、市内14店舗で提供しています。洋食はもちろん、和食や中華など、さまざまなジャンルのお店で創意工夫を凝らしたオリジナルメニューをお楽しみいただけます。使用している部位もお店によって異なりますのでぜひ食べ比べてみてくださいね！

情報・アイコンの見方

- 洋食
- 和食
- 中華
- カフェ
- 居酒屋
- バーガーショップ

- ビーフ部位
- 決め手のソース

要予約 要予約メニュー 昼のみ 昼限定メニュー

※掲載情報は平成29年3月1日現在のものです。営業時間や休日、料金など、内容が変更になる場合がございますので、詳しくは各施設・店舗へお問い合わせください。
※掲載メニューの料金は、消費税8%を含む総額表記となっております。

のみ松屋 (ますのみまつや)

- ローストビーフ 二段重 ¥2,300

ビーフ部位: マルを基本にいろいろ
決め手のソース: 生春巻きを和テイストで味わう 柚子バルサミコソース

注目! ローストビーフ・バリエーション: ローストビーフを、ちらし・にぎり・巻き寿司・生春巻きで味わえます!

旬の魚を華麗にさばく板前料理に舌鼓

来店したらまず一番に注文したいのが、本日のおすすめさしみ5種盛り(1500円)。味もボリュームも満点なので、ぜひご賞味あれ! 「どのようなご利用用途でもお客様が居心地良く過ごされ、食を通じて幸せになっていただきたい!」……そんなご主人の、きめ細やかなおもてなしをゆっくりと堪能しよう。

☎0795・22・5458 西脇市上野224
11:30~14:00(LO.13:30)、17:00~22:00(LO.21:30) 火曜休(月1回連休あり)

オンベリーコ

- 西脇ローストビーフのパスタセット (前菜5種・スパゲッティ・デザート・パン・ドリンク) ¥2,000 (単品は¥1,800)

ビーフ部位: マルときどきウチヒラ
決め手のソース: 赤ワイン&ハチミツのソースが特徴 特製バルサミコソース

注目! ローストビーフ・バリエーション: 2種のチーズと西脇産ニンニクのパーニャカウダソース

- ローストビーフのカルパッチョ ¥2,000
- ローストビーフのポテトサラダロール 要予約 ¥2,200

ご当地食材の本格イタリアンをどうぞ

有名ホテルの料理長を務めたオーナーシェフが手作りする黒田庄和牛も肉のハンバーグステーキは「どっデッカー」250g! 赤ワインソースが肉の味を引き立てます。ジューシーな播州百日どり手羽元のスモークもおすすめ。ディナーは予約が確実ですよ。

☎0795・23・4399 西脇市上戸田166-1
11:00~20:00(LO.19:00) 月・火曜休

an café (アンカフェ)

- 肉リゾット ¥1,380

ビーフ部位: ラム
決め手のソース: チーズ香る クリーミーリゾットに合う ボン酢ベースのさっぱりソース

注目! ローストビーフ・バリエーション: ホットサンド(ドリンク付き) ¥1,280

- ローストビーフ丼 (スープ・ドリンクセット) ¥2,080

薄切りローストビーフの重ね技!

モーニングから夜飲みまでOKのカフェ

朝は自家製パンのモーニング、昼は手作りのランチ&スイーツ、夜は居酒屋メニューが充実。おすすめは、ソースにエビの全てが凝縮された天使のえびの濃厚えびクリームパスタ。塩麹につけ込んだジューシーなからあげもぜひお試しあれ。

☎0795・22・8668 西脇市大野242-1
8:30~22:00 月曜休(祝日の場合は翌日休)

Navel Burger Stars (ネーブルバーガースターズ)

- 西脇ローストビーフ バーガー ¥1,080

ビーフ部位: ソトヒラ
決め手のソース: 2種を組み合わせたポテトソース&フルーツバルサミコソース

注目! ローストビーフ・バリエーション: 旬のカラフル野菜をカリッとフライにしたり、ピクルスにしてプラス! ※野菜は季節により変更あり

肉汁あふれる自家製パテが絶品です

道の駅「北はりまエコミュージアム」にあるバーガーショップ。食べた時のジューシー感にこだわって手作りの黒田庄牛入りパテを、塩・胡椒のみで焼き上げて挟んだネーブルバーガーが人気。肉本来の味が楽しめますよ。地元で採れた野菜をたっぷり使った自家製の日替わり野菜のスープと一緒にどうぞ。電話予約OK。

☎070・5343・7051 西脇市寺内517-1
10:00~18:00(LO.17:30) 木曜・不定休

道の駅レストラン たにし

- 西脇ローストビーフ丼(みそ汁・小鉢・香の物付き) ¥1,620

ビーフ部位: ウチヒラまたはソトヒラ
決め手のソース: 2種を組み合わせたポテトソース&フルーツバルサミコソース

注目! ローストビーフ・バリエーション: 食べ応えのあるやや厚めのローストビーフと、ほつり温泉たまごをトッピング。肉ダレをまぶしたごはんも食がすすみます

ボリューム満点ランチといえばココ!

2人がかりで食べたい黒田庄牛と百日どりのカレーうどんW(ダブル)など、がっつり系の地産地消メニューがずらり! イチオシは自家製タレが肉の味を引き立てる黒田庄和牛ごちそう丼です。スイーツでは山田錦の甘酒を練り込んだ山田錦の三笠焼が人気。山田錦のジェラートや自家製あんを添えてどうぞ。

☎0795・24・3400 西脇市寺内517-1
8:30~17:00(LO.16:00) 火曜休

けんしん亭

- ローストビーフ寿司セット(にぎり2個 ぜいたく巻き4個) ¥1,200

ビーフ部位: ラム
決め手のソース: にぎりはさっぱりおろしポン酢、巻きはわさびマヨネーズ

注目! ローストビーフ・バリエーション: ローストビーフににぎり ¥1,400

- ローストビーフぜいたく巻き ¥1,200

西脇特産の金ゴマがまぶされています

黒田庄牛を知り尽くす割烹料理店

「肉博士」の異名を持つご主人のおすすめは、黒田庄牛の美味しさをそのまま味わえるしゃぶしゃぶやすきやき。播州百日どりのスープがおいしいとり鍋も人気ですよ。手頃なすきやき定食(1620円)は1人から注文OK。 ※メニューはすべて 要予約

☎0795・28・2557 西脇市黒田庄町大門75
11:30~21:00(土日祝は~20:00) 不定休

alveare (アルヴェアーレ)

- 西脇ローストビーフと季節野菜のパスタ ¥2,800

ビーフ部位: マルときどきウチヒラ
決め手のソース: すっきりおいしい 柚子胡椒風味フレッシュトマトソース

注目! ローストビーフ・バリエーション: トッピングには厚めの、具材には角切りの、Wローストビーフでお肉たっぷり!

- 西脇ローストビーフのフォカッチャサンド ¥1,580

魚料理が自慢のイタリア料理店で

魚料理で食通をうならせる同店で、ぜひ味わってほしいのがおすすめ鮮魚のアクアパッツァ。魚介の旨みたっぷりのソースは最後のリゾットまで楽しめます。おすすめ食材のアービージョも残ったオイルをパスタに仕上げてください。メニューにないローストビーフ料理のリクエストもご遠慮なく。

☎0795・23・5331 西脇市西脇939
11:00~22:00(LO.21:30) 水曜休

そらとぶじゅうたん

- ローストビーフ トリュフソース フルサイズ ¥2,600 (ハーフは¥1,300)

ビーフ部位: ウチヒラ
決め手のソース: きのこと野菜とピネガーと、ほんのりわさびも香る トリュフソース

注目! ローストビーフ・バリエーション: だし茶漬けでサラッと食した後に佃煮の味が口の中に広がります。

- ローストビーフのにぎり寿司と黒田庄和牛佃煮のお茶漬け ¥2,200
- ローストビーフのにぎり ¥980

カレーと地産地消メニューが自慢です

京都の料亭出身のシェフが営む多国籍料理店。特に、全国にファンがいるカレーは必食です。牛すじのとろける旨みと甘みが引き立つ黒田庄ビーフの牛すじカレー、きめ細かな繊維質で口当たりの良い播州百日鶏のカレーは、ともに兵庫県「五つ星ようご」認定商品。まさに太鼓判のおいしさですよ。

☎0795・22・7201 西脇市高田井町194-1
11:00~22:00(LO.21:30) 不定休

西脇ロイヤルホテル「ラフィネ」

- 西脇ローストビーフ 鉄板ステーキ 120g ¥4,860

ビーフ部位: いろいろ
決め手のソース: 季節の西脇産スパイス香るステーキソース

注目! ローストビーフ・バリエーション: 三草茶の抹茶塩でシンプルに

- タルタルステーキ ¥1,296
- 北播磨酒肴セット ¥2,160

ホテルレストランで優雅なひとときを

レストラン「ラフィネ」のおすすめは、プチオードブル、肉や魚料理、デザート、ドリンクまで楽しめるランチコース。日本料理「織乃里」では、彩り豊かな会席料理を松花堂弁当に詰め込んだ贅沢な四季の彩り弁当が人気です。

☎0795・23・2000 西脇市西脇991
11:30~14:30(LO.14:00) 17:30~21:30(LO.21:00) 無休

つぼ八 西脇店

- ローストビーフ ユッケ ¥1,382

ビーフ部位: ソトヒラまたはウチヒラ
決め手のソース: ごま油が香る 甘辛ソース

注目! ローストビーフ・バリエーション: 細切りローストビーフに卵黄をオン。かめばかめほど肉の旨みがひろがります

地域の食材を使ったメニュー充実!

全国展開の居酒屋チェーンですが、西脇店では地元の市場で仕入れた魚介など、地産の食材を使ったオリジナルメニューが充実。特に、鮮度抜群の魚を贅沢に厚切りで提供する豪快刺身盛り合わせはハズせない一品です。ビール党から絶大な人気を誇るのは、旨みの濃い播州百日どりを甘辛味噌ダレで煮る百日鶏チリトリ鍋。冬はもちろん暑い夏にもおすすめです。

☎0795・24・7788 西脇市和田町253
17:00~24:00(LO.23:30) 無休

ビュッフェキッチンタパン

- ローストビーフ ピザ (前菜バイキング込み) ¥2,480

ビーフ部位: マル
決め手のソース: 黒胡椒のきいたしょうゆ風味のソース

注目! ローストビーフ・バリエーション: 西脇産かんきつ類の皮を削ったさわやかなフレーバーがおいしい!

大人気で集まれるイタリアンビュッフェ

メインのパスタまたはピザを注文すると、食べ放題の前菜バイキングやドリンクバーがついてくるスタイル。どれも具だくさんで、カリカリと焼き上がる手作りのピザ生地が自慢です。春野菜とあさりのボンゴレピザ、菜の花とサラミのピザなど旬のメニューにもご注目。店内は広くて座数もあります。

☎0795・20・7144 西脇市野村町1796-82
11:00~15:00、17:30~22:00(LO.21:30) 火曜休

笑仁。(しょうじん)

- 秘伝ソースのローストビーフ ¥880

ビーフ部位: ソトヒラときどきウチヒラ
決め手のソース: 秘伝のスパイス 中華風ニンニクソース

注目! ローストビーフ・バリエーション: 中華風ソースに、ごはんがすすみます!

- 昼のみ ローストビーフ丼 ¥1,380
- 昼のみ ミニローストビーフ丼と刀削麺のセット 総価格 ¥500

本場中国の味! 刀削麺の専門店

生地を細長く削りながら鍋に投入する、刀削麺の専門店。モチモチつるつるの刀削麺は、コーゲンたっぷりの鶏ガラベースのスープであっさりといいただけです。たんぱは産ポーク100%を使用した焼餃子や、焼小籠包も自慢の味!

☎0795・22・2000 西脇市野村町1288
11:30~14:00、17:00~20:00 木曜休

cafe m'ani (カフェ マーニ)

- ローストビーフとフレッシュ野菜のサラダピザ 要予約 ¥2,160

ビーフ部位: いろいろ
決め手のソース: フレッシュで味濃い朝摘みの自家製ハーブ香るソース

注目! ローストビーフ・バリエーション: 新鮮な地元野菜がたっぷり! ローストビーフの旨みが引き立ちます

緑のガーデンを眺める和み系カフェ

季節のお庭、木のぬくもりに包まれて、ゆったりとした時間が過ごせます。メニューはその日仕入れたフレッシュな食材を使うパスタやオープン料理がおすすめ。お庭で採れたハーブのオイルに漬け込んだチキンのハーブローストが人気です。そして、毎日焼くケーキはイタリアのママンから教わったほっこりする味。おいしいコーヒーと一緒にほっと一息いかが?

☎0795・23・7525 西脇市野村町1242
11:00~20:00(LO.19:30) 水曜・不定休

Moments Sereins (モモンズラン)

- ハーブが香るローストビーフサンド(サラダ・スープ付き) ¥1,600

ビーフ部位: ウチヒラ
決め手のソース: 複雑かつ奥行きある香味 特製ハーブバター

注目! ローストビーフ・バリエーション: やわらかなウチヒラ肉と朝採れ野菜たっぷりのホットサンドです

自家菜園&果樹園のあるナチュラルカフェ

ジュニア野菜ソムリエおよび業歴の資格を持つシェフが自家菜園&果樹園で育てたハーブや果物を使って作る料理&スイーツはカラダにやさしいものばかり。火曜~土曜限定のWeekly Lunch SET(ウイークリーランチセット)や、季節を感じるケーキプレートセットがおすすめ!

☎0795・38・8785 西脇市野村町582-1
【平日】8:30~18:00(LO.17:00) 【日曜・祝日】8:30~17:00(LO.16:00) 月曜・不定休