

徳島のブランド牛「とくしま三ツ星ビーフ ゴールドスター」を鉄板焼で堪能



鉄板焼 葵「徳島フェア」開催

開催期間:2026年6月1日(月)~30日(火)

リーガロイヤルホテル京都(京都市下京区東堀川通り塩小路、総支配人 中谷 知寿)は、鉄板焼 葵にて徳島県が誇るブランド牛「とくしま三ツ星ビーフ ゴールドスター」をメインに据えた特別鉄板焼コースを堪能できる「徳島フェア」を2026年6月1日(月)から30日(火)までの期間限定で開催します。



徳島フェア「とくしま三ツ星ビーフ ゴールドスター」ディナー イメージ

鉄板焼 葵「徳島フェア」では、豊かな自然環境のもと「JGAP 畜産認証」を取得した認定生産者によって丁寧に育てられた黒毛和牛「とくしま三ツ星ビーフ ゴールドスター」を贅沢に味わう特別鉄板焼コースを提供します。

「JGAP 畜産」とは、農場の衛生管理、労働安全、環境保全、家畜衛生など、高度な管理体制を満たした農場に与えられる認証です。その厳しい基準のもと育てられたゴールドスターは、きめ細かな霜降り、口どけの良さ、深い旨みの特徴で、県内外の食通から高い評価を受けています。

今回のフェアでは、鉄板焼 葵シェフ 鶴飼 大輔が考案したランチおよびディナーの限定コースにて、「とくしま三ツ星ビーフ ゴールドスター」の魅力を最大限に引き出します。前菜からデザートに至るまで随所に徳島県産の食材を取り入れ、徳島が育んだ豊かな自然の恵みに満たされるひとときを演出します。コース2品目「とくしま三ツ星ビーフ ゴールドスター ロースと焼き鱧 徳島のすだち香る和風だし」では、目の前で焼き上げたロースと鱧に、鱧の旨みを凝縮した香り高いお出汁をたっぷり注ぎ入れます。仕上げには、輪切りにした徳島県産すだちを美しく散りばめ、初夏らしい爽やかさと華やかさを添えました。

さらに新たな試みとして、徳島ゆこう酢のポン酢や赤ワイン塩など、6種類の薬味・調味料をご用意。メインとなる「とくしま三ツ星ビーフ ゴールドスター ファイルまたはロース」の旨みを、薬味の組み合わせによって多彩な味わいで愉しめます。

この貴重な機会に、最高品質の和牛を五感で味わう“鉄板焼の醍醐味”を心ゆくまでご堪能ください。

詳細については、次の通りです。

◇◆鉄板焼 葵「徳島フェア」開催 概要◆◇

【開催店舗】鉄板焼 葵(地下1階)

【開催期間】2026年6月1日(月)~30日(火)

【開催時間】ランチ 平日…12:00~15:30(ラストオーダー14:30)

土日祝 [2部制]…1部 11:30~13:00/2部 13:30~15:00

ディナー 17:00~21:30(ラストオーダー 20:00)

※記載内容の期間・休業日・営業時間等は状況により変更となる場合がございます。

最新の営業情報は公式HPをご確認ください。

【料金・内容】

徳島フェア「とくしま三ツ星ビーフ ゴールドスター」ランチ

12,650 円

- ・瀬戸内海の藻塩でマリネしたハマチと鳴門わかめ
- ・とくしま三ツ星ビーフ ゴールドスター ロースと焼き鱧 徳島のすだち香る和風だし
- ・ミックスサラダ 葵特製ドレッシング
- ・とくしま三ツ星ビーフ ゴールドスター ファイル(80g) または ロース(100g)
～お好みの薬味・調味とともにお愉しみください～
徳島ゆこう酢ポン酢 / 生山葵 / 柚子胡椒 / 赤ワイン塩 / 藻塩 / 小野甚醤油
- ・彩り焼き野菜
- ・御飯 / 赤出汁 / 香の物
- ・鳴門金時さつまいものブリュレ バニラアイスクリーム



とくしま三ツ星ビーフゴールドスター
ロースと焼き鱧
徳島のすだち香る和風だし
イメージ

徳島フェア「とくしま三ツ星ビーフ ゴールドスター」ディナー

20,240 円

- ・瀬戸内海の藻塩でマリネしたハマチと鳴門わかめ
- ・とくしま三ツ星ビーフゴールドスター ロースと焼き鱧 徳島のすだち香る和風だし
- ・国産イセエビと徳島しいたけ 徳島産すじ青のり シャンパンソース
- ・ミックスサラダ 葵特製ドレッシング
- ・とくしま三ツ星ビーフゴールドスター ファイル(80g) または ロース(100g)
～お好みの薬味・調味とともにお愉しみください～
徳島ゆこう酢ポン酢 / 生山葵 / 柚子胡椒 / 赤ワイン塩 / 藻塩 / 小野甚醤油
- ・彩り焼き野菜
- ・御飯 / 赤出汁 / 香の物
- ・鳴門金時さつまいものブリュレ バニラアイスクリーム



国産イセエビと徳島しいたけ
徳島産すじ青のり
シャンパンソース
イメージ

※表記料金は、すべて税金・サービス料を含みます。

※メニューは食材の入荷状況により変更する場合がございます。予めご了承ください。

■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都
鉄板焼 葵 075 - 361-9225(直通)

＊＊本件に関するお問い合わせ先＊＊

リーガロイヤルホテル京都 総支配人室 販売促進 辻・村上
〒600 - 8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町 1 番地
TEL:075 - 361 - 9149(直通) / FAX:075 - 361 - 9150