

一度食べたらクセになる
人気の品をご紹介します。

当店ご自慢メニュー

店長のイチオシ



前田屋ランチ
1,782yen (税込)

自店で作るミンチ肉は黒毛和牛100%。極端に
なごを少なくしているのはお肉そのものの味わい
を楽しむため。肉汁もしっかり閉じ込められてい
て、一口かめば、ジュワーっとあふれ出しますよ。

オス
スメ

差入に
どうぞ

前田屋特製ハンバーガー 和ギューっとバーガー

1,080yen (税込)

黒毛和牛100%という贅沢なハンバーガー
は巷ではなかなか食べられないかも。ホン
モノの味を知って通う人多し。

前田屋弁当

2,160yen (税込)

一度、食べれば味の虜に。2年以上経った
今も口コミで評判が拡散中。お弁当箱が
温まる構造なのもうれしい。



黒毛和牛の中でもA4以上のヘレ・サーロイン
にこだわっています。

オレンジ色の看板がお店の目印。ココを
目指して郊外からはもちろん、なんと千
葉から半年に一度、通う熱烈なファンも。
人気の程が伺えます。夜は予約制です。



ステーキ・ハンバーグ 前田屋

〒651-2144 兵庫県神戸市西区小山3-12-19-103
TEL.078-928-8129

Facebook: <https://www.facebook.com/ステーキハンバーグ前田屋>
-555285864539187/timeline/?ref=page_internal

食べログ: <http://tabelog.com/hyogo/A2801/A280111/28037647/>

定休日: 不定休(日・月・祝)
営業時間: [ランチ] 11:00~15:00 (L.O.14:00)
(土もランチ有)
[ディナー] 17:00~22:00 (L.O.21:00)
(予約制 当日16:00までにご予約下さい)

期間
限定

神戸市西区JAS認定
オーガニック野菜農家の
こだわり野菜
に変更

※必ず注文時にご提示ください。
※ランチメニューをご注文のお客様に限りです。

有効期限: 2015年12月20日~2016年7月20日

※掲載金額は取材当時のものです。

おいしい時間

高級ステーキサロンと変わ
らぬ品質の高いブランド牛
がカジュアルに堪能できる
前田屋さん。料理に使う素
材一つひとつのこだわりも
半端なく、お手頃な値段で
様々なメニューを提供し
てくれます。関西のあの有
名グルメリポーターも太鼓
判を押すお店です。



ステーキ丼 1,944yen (税込)

シェフの絶妙な焼き加減が
肉の旨みを引き立てます。



有機野菜生産者から毎日届く野菜

こだわりは肉だけではなく。ステーキや
ハンバーグの付け合わせ野菜は、JAS認定契約
農家の方が愛情たっぷりに育てたもの。健康な
土から、朝採りされたものが厨房に毎日届きます。
「お客さんに安心して食べて欲しいから」という
店長の願いが一皿に込められています。



お米は三田産のコシヒカリを
ふっくら炊き上げています!

