株式会社平城苑

『KOBE BEEF DINING 和牛特区』神戸ビーフのハラール認証メニューを提供開始

新宿・歌舞伎町で神戸ビーフをステーキ・焼肉御膳・お重で。自社ミートセンターもハラール認証を取得

和牛焼肉チェーン『平城苑』を展開する株式会社平城苑（本社：東京都足立区／代表取締役社長：田華久登）は、『KOBE BEEF DINING 和牛特区 東急歌舞伎町タワー店』にて、2026年11月1日より、ハラール認証を取得した神戸ビーフメニューの提供を開始しました。

あわせて、自社の食肉加工拠点「平城苑ミートセンター八潮営業所」においても、一般社団法人ジャパン・ムスリム・アクセスによるハラール認証を取得。食肉の加工から店舗での提供まで、ムスリムのお客様にも神戸ビーフをお楽しみいただける体制を整えました。

今回登場するのは、神戸ビーフの部位ごとの個性を味わえるステーキをはじめ、お席で焼き上げる「神戸ビーフ焼肉御膳」、神戸ビーフのローストビーフをお重で楽しむ「神戸ローストビーフ重」など。国内外から多くのお客様が訪れる新宿・歌舞伎町から、食文化や食習慣の違いを越えて、日本を代表する和牛ブランド「神戸ビーフ」の魅力を発信してまいります。



KOBE BEEF DINING 和牛特区　東急歌舞伎町タワー店「神戸ビーフハラール認証メニュー提供開始」

神戸ビーフを、ムスリムのお客様にも

『KOBE BEEF DINING 和牛特区 東急歌舞伎町タワー店』は、東急歌舞伎町タワー1階に位置する神戸ビーフ専門店です。
きめ細かな霜降りと脂の甘みを楽しめるサーロインや、噛むほどに肉の旨みが広がる上赤身など、神戸ビーフをさまざまな部位・スタイルで提供しています。
今回、国内外のムスリムのお客様にも神戸ビーフをお楽しみいただけるよう、ハラールに対応した専用メニューをご用意しました。

神戸ビーフの部位ごとの味わいを楽しむステーキ

ハラールメニューでは、神戸ビーフのさまざまな部位をステーキでお楽しみいただけます。
リブロースの中心部を使用した「神戸ビーフエンペラーロースステーキ」は、きめ細かな霜降りと濃厚な旨みが特長。ヒレの中心部を使用した希少な「神戸ビーフシャトーブリアンステーキ」は数量限定でご用意します。



KOBE BEEF DINING 和牛特区　東急歌舞伎町タワー店「ハラール認証 神戸ビーフシャトーブリアンステーキ」

【ハラール認証ステーキメニュー】

- **神戸ビーフエンペラーロースステーキ**
  110g 41,800円／220g 82,500円
- **数量限定 神戸ビーフシャトーブリアンステーキ**
  110g 41,800円／220g 82,500円
- **神戸ビーフヒレステーキ**
  110g 35,200円／220g 68,200円
- **神戸ビーフ赤身食べ比べコンボ**
  140g 17,600円
- **神戸ビーフサーロインステーキ**
  100g 16,500円／150g 24,750円／
  200g 33,000円／300g 49,500円
- **神戸ビーフリブロースステーキ**
  100g 15,400円／150g 23,100円／
  200g 30,800円
- **神戸ビーフ上赤身ステーキ**
  100g 8,800円／150g 13,200円／
  200g 17,600円



KOBE BEEF DINING 和牛特区　東急歌舞伎町タワー店
「ハラール認証 神戸ビーフ焼肉御膳」

ステーキだけでなく、日本ならではの食べ方で神戸ビーフを楽しめるメニューもご用意しました。

・神戸ビーフ焼肉御膳

120g 8,800円／180g 12,100円

お席で神戸ビーフをお好みの焼き加減に焼き上げてお楽しみいただく御膳です。
ご飯、スープ、サラダが付きます。

・神戸ローストビーフ重

90g 5,500円／135g 7,700円

神戸ビーフを使用したローストビーフを、ご飯とともにお重でお楽しみいただけます。
スープ、サラダが付きます。

ハラールメニューの提供概要

提供開始：2026年11月1日（日）
ご注文方法：当日注文可
認証機関：一般社団法人ジャパン・ムスリム・アクセス
※表示価格は税込です。
※16:30以降は別途5%のサービス料を頂戴します。
※『KOBE BEEF DINING 和牛特区 東急歌舞伎町タワー店』におけるハラール認証の対象は、上記対象メニューです。

自社の食肉加工拠点「平城苑ミートセンター八潮営業所」もハラール認証を取得

平城苑では、長年培ってきた和牛の仕入れ力と加工技術を生かし、自社ミートセンターで食肉の加工・管理を行い、各店舗へ届けています。
埼玉県八潮市にある「平城苑ミートセンター八潮営業所」では、2026年8月25日、一般社団法人ジャパン・ムスリム・アクセスによるハラール認証を取得しました。

店舗で提供する対象メニューに加え、自社の食肉加工拠点でもハラール認証を取得することで、ムスリムのお客様に神戸ビーフをお楽しみいただくための供給体制を整えています。

ハラールメニュー提供開始記念キャンペーン

『KOBE BEEF DINING 和牛特区 東急歌舞伎町タワー店』では、2026年11月12日（木）より、**ハラールメニュー提供開始を記念した10%OFFキャンペーン**を実施しています。
お会計時に、和牛特区公式Instagramのキャンペーン投稿画面をご提示ください。

【キャンペーン期間】

2026年11月12日（木）～2027年2月28日（日）

【特典】

対象のハラールメニューを10%OFF

【利用方法】

お会計時に、和牛特区公式Instagramのキャンペーン投稿画面をご提示ください。

和牛特区公式Instagram

※ハラールメニュー限定です。
※1グループにつき、1回のご来店で1回限りご利用いただけます。
※他サービス・クーポン等との併用はできません。

KOBE BEEF DINING 和牛特区 東急歌舞伎町タワー店

東急歌舞伎町タワー1階にある神戸ビーフ専門店。神戸ビーフのステーキをはじめ、焼肉や御膳など、さまざまなスタイルで神戸ビーフをお楽しみいただけます。



KOBE BEEF DINING 和牛特区　東急歌舞伎町タワー店

【店舗情報】
店舗名：KOBE BEEF DINING 和牛特区 東急歌舞伎町タワー店
住所：〒160-0021 東京都新宿区歌舞伎町1-29-1 東急歌舞伎町タワー1F
電話番号：03-6233-8929
営業時間：ランチ 11:00～15:00（L.O.14:30）／ディナー 16:30～23:00（L.O.22:00）
定休日：施設に準ずる
予約：https://booking.ebica.jp/webrsv/search/e014038001/31140

【運営会社について】

株式会社
平城苑

株式会社平城苑

2026年12月に56周年を迎える『平城苑』は、全国の有名産地から黒毛和牛を一頭買いし、自社工場でトリミング・熟成・流通を一元管理し、お客様に提供しています。仕入れの目利き力、加工の技術力に加え、自社の配送システムでグループ全店の厨房へ届けており、美味しさはもちろん、安全・安心にも配慮した商品をお届けしています。
現在、『平城苑』グループは、焼肉店のほかステーキ、しゃぶしゃぶ、ハンバーガーの4つのカテゴリーで、首都圏を中心に35店舗、海外に1店舗を展開しています。

＜会社概要＞
社　　名：株式会社 平城苑
代 表 者：代表取締役社長 田華 久登
創　　業：1970年12月
設　　立：2012年3月
所 在 地：東京都足立区綾瀬3-15-5 1F
資 本 金：4,500万円
事業内容：飲食業の経営
ブランド：焼肉 平城苑 / 東京焼肉 平城苑 / 東京焼肉 一頭や / 和牛放題の殿堂肉屋横丁 / BLT STEAK / Wagyu Burger / KOBE BEEF DINING 和牛特区
出店状況：国内35店舗、海外1店舗（2026年11月16日現在 / FC店含む）
ホームページ：https://heijoen.co.jp/

株式会社平城苑のプレスリリース一覧
https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/29315

【本件に関するお問い合わせ先】
株式会社平城苑　広報担当
Tel：0570-014-029　Mail：pr@heijoen.co.jp