

## 近江牛会席

### 一の膳

#### 前菜

近江牛しぐれ煮 山葵めかぶ  
海老・おくら・すだれ水晶  
川海老 サーモン手毬寿司 冬瓜真丈

#### 造り

鮪 サーモン 鱸 烏賊  
あしらい一式

#### 冷し鉢

湯葉茶碗蒸し  
枝豆庵掛け

#### 焼物

近江牛陶板焼き  
蓮根 青唐 パプリカ

#### 酢の物

鱧湯引き  
茗荷 からし酢みそ

### 二の膳

#### 凌ぎ

長浜名物 焼鯖素麺

#### 中皿

近江牛ローストビーフサラダ

#### 台の物

近江牛すき焼き小鍋  
玉葱 青葱 菊菜 榎  
丁字麩 焼き豆腐 玉子

#### 食事

近江米釜飯

#### 止椀

赤出汁

#### 香の物

三種盛合せ

### 三の膳

#### 水菓子

季節のデザート盛合せ

\*季節の食材を使用している為  
献立の変更がある場合がございます。

二〇一八年七月 長浜太閤温泉 浜湖月