

文月 月替わり会席

一の膳

先付

もろこし豆腐
枝豆摺り流し
くこの実
山葵

前菜

磯貝ずんだ和え
冬瓜真丈
海老・おくら・すだれ水晶
川海老 サーモン手毬寿司

造里

鮭 サーモン 鱸
あしらい一式

強肴

国産牛しゃぶしゃぶ小鍋
京葱 榎木 椎茸 白才 豆腐

酢の物

鱧湯引き
茗荷 からし酢みそ

二の膳

温鉢

鰯旨煮
冬瓜 高野奉書卷
東寺庵掛け 山葵

凌ぎ

長浜名物 焼鯖素麺

焼物

一盛り
琵琶湖産鮎木の芽味噌焼
琵琶鱒照り焼 鰻八幡巻
はじかみ 鬼灯玉子 沢蟹

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