

葉月 月替わり会席

一の膳

前菜

胡麻豆腐 烏賊おくら和え 鰻小袖真丈
無花果水晶 つの字海老 絹かつぎ
ひさご丸十蜜煮 秋刀魚山椒煮

造里

本鮪 牡丹海老 平目 間八
あしらい一式

冷鉢

冬瓜万頭かに庵掛け
南瓜 蛸

蒸し物

びわこ産すじえびの茶碗蒸し

中皿

ローストビーフ
アスパラ じゃがいも 八幡茼蒿

酢の物

稚鮎南蛮漬け

二の膳

強肴

鱧すき鍋 早松 玉葱 牛蒡 三つ葉

凌ぎ

長浜名物 焼鯖素麺

焼物

米茄子田楽 スナツブえんどう 川海老

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。

二〇一八年八月 長浜太閤温泉 浜湖月