

近江牛会席

一の膳

前菜

近江牛時雨煮 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

冷し鉢

冬瓜万頭かに庵掛け
南瓜 蛸

焼物

近江牛陶板焼き
蓮根 青唐 パプリカ

酢の物

稚鮎南蛮漬け

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。

二〇一八年八月 長浜太閤温泉 浜湖月