

近江牛会席

一の膳

先付 秋の白和え
菊菜 栗

口取り 近江牛時雨煮 栗いが揚げ 干柿チーズ巻き
むかご真丈 川海老 紅葉水晶

造里 鮪 鯛 甘海老 平貝
あしらい一式

温鉢 松茸茶碗蒸し

焼物 近江牛陶板焼き
蓮根 青唐 パプリカ

酢の物 北帰貝みぞれ和え

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。

二〇一八年九月 長浜太閤温泉 浜湖月