

神無月 月替わり会席

一の膳

先付 南瓜豆腐

前菜 萩真丈 焼目栗 鰻八幡巻 さつま小町

紫芋茶巾絞り 湯葉菊花和え 川海老

造里 鮪 鯛 間八 あしらい一式

温鉢 松茸の茶碗蒸し

凌ぎ 長浜名物 焼鯖素麺

台の物 国産牛しゃぶしゃぶ大鍋

白葱 水菜 しめじ 椎茸 松茸
絹豆腐 人参 葛切り 白菜巻き
薬味

酢の物 秋刀魚錦糸巻き

食事 近江米釜飯

香の物 三種盛合せ

二の膳

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。

二〇一八年十月 長浜太閤温泉 浜湖月