

近江牛会席

一の膳

先付 近江牛時雨煮

前菜 黄味寄せくるみ真丈 実り揚げ 鴨くんせい
川海老 栗いが揚げ はすのなれ寿司

造里 鮪 ふぐたたき サーモン 甘海老
あしらい一式

温鉢 蟹茶碗蒸し

焼物 近江牛陶板焼き
蓮根 青唐 パプリカ

酢の物 蒸し鮑
きゅうり わかめ レモン

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。

二〇一八年十一月 長浜太閤温泉 浜湖月