

近江牛会席

一の膳

前菜

近江牛時雨煮 寄せ伊吹かぶら
雪掛け福砂真丈 川海老揚げ煮
黄味寿司唐墨まぶし
干し柿松葉刺し

造り

鯖 鯛 帆立 烏賊 甘海老
あしらい一式

温鉢

雲子茶碗蒸し

焼物

近江牛陶板焼き
蓮根 青唐 パブリカ

酢の物

のどぐる錦糸巻き
アスパラ 酢味噌

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ゲ

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。

二〇一八年十二月 長浜太閤温泉 浜湖月