

年末年始 月替わり会席

一の膳

先付 数の子松前

前菜 市松玉子 とこぶし 川海老

公魚昆布巻き 柚子柿松葉

子持ち昆布 花もち 紅白なます

造里 鯛松皮造り 鮭 甘海老

あしらい一式

温鉢 蟹甲羅焼き

凌ぎ 長浜名物 焼鯖素麺

酢の物 鮭奉書巻き

台の物 国産牛しゃぶしゃぶ大鍋

食事 近江米コシヒカリ

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。

二〇一八年十二月 長浜太閤温泉 浜湖月