

年末年始 近江牛会席

一の膳

先付 近江牛時雨煮

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 鮪 鰯 牡丹海老

あしらい一式

温鉢 蟹甲羅焼き

焼物 近江牛陶板焼き
蓮根 青唐 パプリカ

酢の物 鮭奉書巻き

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 近江米コシヒカリ

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