

# 近江牛会席

## 一の膳

先付 近江牛時雨煮

前菜 菜の花昆布メ 川海老 たたきごぼう  
子持ち鮎 数の子 野菜真丈呂焼き

造里 鮪 鯛 牡丹海老 鳥賊  
あしらい一式

温鉢 ふかひれ茶碗蒸し

焼物 近江牛陶板焼き  
蓮根 青唐 パプリカ

酢の物 氷魚酢みそ掛け

## 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

\*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。

二〇一九年二月 長浜太閤温泉 浜湖月