

弥生 月替わり会席

一の膳

前菜

近江牛時雨煮笹包み 桜海老真丈
サーモン手毬寿司 筍木ノ芽和え
川海老 桜花寄せ 螢烏賊

造里

河豚タタキ 鮪 紋甲烏賊 牡丹海老
あしらい一式

椀物替り

白魚茶碗蒸し

台の物

近江牛しゃぶしゃぶ小鍋

酢の物

びわ湖産本もろこ南蛮漬け

二の膳

凌ぎ

長浜名物 焼鯖素麺

温鉢

鯛桜蒸し
わらび 銀庵掛け

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。

二〇一九年三月

長浜太閤温泉

浜湖月