

近江牛会席

一の膳

先付 菜の花と絹筍のお浸し

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 螢鳥賊

造里 河豚タタキ 鮪 紋甲烏賊 牡丹海老

あしらい一式

温鉢 白魚茶碗蒸し

焼物 近江牛陶板焼き 蓮根 青唐 パブリカ

酢の物 びわ湖産本もろこ南蛮漬け

二の膳

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。

二〇一九年三月 長浜太閤温泉 浜湖月