

水無月 月替わり会席

一の膳

先付 子持ち昆布 糸花

前菜 鳥賊あおき和え あじさいのし梅

ずんだ玄米揚げ もろこしカステラ

公魚田舎煮 鱧雲丹焼 蛙一寸豆 川海

造里 鮪 間八 鮒子付き 甘海老 鱸

あしらい一式

台物 近江牛しゃぶしゃぶ小鍋

酢の物 穴子南蛮漬け

二の膳

凌ぎ 長浜名物 焼鯖素麺

変り鉢 海老と小柱の和風グラタン

油物 琵琶湖産 若鮎フライ

うるかソース

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。