

近江牛会席

一の膳

先付 近江牛時雨煮

前菜 銀杏 秋刀魚 山椒煮 焼目栗
合鴨ロース 南瓜カステラ

造里 鮮魚盛り合わせ
あしらい一式

焼物 近江牛陶板焼

温鉢 松茸茶碗蒸し

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 焼豆腐 玉子

酢の物 鯛昆布メ

食事 近江米コシヒカリ 新米

止椀 赤出汁

香の物 三種盛り

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。

二〇一九年十月

長浜太閤温泉

浜湖月