

近江牛会席

一の膳

膳 菜

黒豆腐 子持鮎 蓮根煎餅
姫くわい ぎせい豆腐 栗麩田楽 菜の花
スモークサーモン

造 里

鮪 鯛 甘海老
芽物一通り

蒸し物

蟹茶碗蒸し

焼 物

近江牛陶板焼
野菜一式

二の膳

中 皿

近江牛コールドビーフ
水菜 金平 山椒味噌

鍋

近江牛すき焼き小鍋
焼豆腐 玉葱 椎茸
白菜 芹 丁字麩 玉子

酢の物

蟹錦糸巻き 柚子燕 帆立焼貝
黄身酢 防風

食 事

近江牛にぎり寿司

止 椀

赤出汁

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。

二〇一九年十二月

長浜太閤温泉

浜湖月