

一の膳

前菜

近江牛時雨煮  
鯛梅煮 大豆 梅人參 菜の花  
スモークサーモン 床節旨煮  
人參カステラ 鴨ロース 手毬寿司

造り

季節の鮮魚盛合せ  
芽物一通り

蒸し物

蕪蒸し 銀あん

焼物

近江牛陶板焼  
ファイレ サーロイン  
野菜一式

二の膳

強肴

近江牛蒸籠蒸し  
温野菜添え

鍋

近江牛すき焼き小鍋 椎茸  
焼豆腐 玉葱  
白菜 芹 丁字麩 玉子

揚げ物

琵琶湖産公魚  
筍 タラの芽 あん肝椎茸  
藻塩

酢の物

茶振り生子 落とし芋 イクラ

食事

近江米コシヒカリ  
赤出汁  
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。

二〇二〇年二月

長浜太閤温泉

浜湖月