

近江牛会席

一の膳

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

造里  
 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  
 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  
 焼豆腐 玉葱 椎茸  
 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。