

近江牛会席

一の膳

前菜 桜葉寿司 鰻巻玉子 一寸豆
鯛の子 花びらゆり根

造里 季節の鮮魚
芽物一通り

椀変り 半張り蒸し
蛤道明寺 白木茸 ゆり根
花びら人参 うすい豆

焼物 近江牛陶板焼
焼野菜

二の膳

凌ぎ 近江牛時雨寿司
生姜

鍋 近江牛すき焼き小鍋
野菜一式

揚げ物 白魚変り揚げ
山菜

焚合せ 国産筍 若布 落 木の芽

食事 近江米コシヒカリ
赤出汁
香の物

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。

二〇二〇年四月

長浜太閤温泉 浜湖月