

会席コース 樂（らん）

5,500円（税込）

前菜： 付き出し

刺身： 活魚入り三種盛

揚げ物： 海老と野菜の天ぶら盛

蒸し物： 茶碗蒸し

台物： SPF豚の柳川風鍋

煮物： カモロース煮

寿司： ばらちらし寿司

椀物： 赤だし

麺： 伊吹蕎麦自然薯のせ

デザート

（全10品）

会席コース 麓（うるわし）

6,600円（税込）

前菜：付き出し三種

刺身：活魚入り三種盛

揚げ物：海老と野菜の天ぷら盛

台物：近江牛入り柳川風鍋

蒸し物：海鮮のせ茶碗蒸し

洋皿：ローストビーフ

寿司：シラスとイクラ入りちらし寿司

椀物：八丁味噌赤だし

麺：伊吹蕎麦自然薯のせ

デザート：自家製プリン

（全10品）

会席コース

煌（きらめき）

7,980円（税込）

前菜：付き出し三種

刺身：巖遅刺身六種盛

揚げ物：海老と野菜の天ぶら盛

吸物：鱧とキノコの土瓶蒸し

台物：国産和牛入りすき焼鍋

洋皿：和牛ローストビーフ

寿司：極上海鮮ちらし寿司

椀物：八丁味噌赤だし

麺：伊吹蕎麦自然薯のせ

デザート：自家製プリン

（全10品）

近江鴨すき鍋と旬の味覚会席

6,880円（税込）

前菜：カモ肉のユッケ付き出し

刺身：活魚入り三種盛

揚げ物：わかさぎと野菜天ぷら

洋皿：カモロース

台物：かもづくね鍋

焼き物：鴨陶板焼き

寿司：近江巻2かん

汁物：瀬田シジミ赤だし

麺：伊吹蕎麦自然薯のせ

デザート

（全10品）

近江牛すき焼と旬の味覚会席

7,880円（税込）

前菜・・・近江牛ユッケ付き出し

刺身・・・活魚、本マグロ、ビワマス入り5種

揚げ物・・・ワカサギヌは小鮎と野菜天ぷら

洋皿・・・ローストビーフ

台物・・・近江牛すき焼鍋

焼き物・・・鴨と近江海老の陶板焼き

蒸し物・・・鴨入り茶碗蒸し

寿司・・・近江牛巻き2種

汁物・・・瀬田シジミ赤だし

麺・・・伊吹蕎麦自然薯のせ

デザート

（全11品）

近江牛ステーキどりの味覚会席

8,980円（税込）

前菜・・・三種盛

刺身・・・活魚、本鮓、ビワマス入り5種盛
揚げ物・・・近江エビ、わかさぎと野菜天ぷら
洋皿・・・ローストビーフ

台物・・・近江牛柳川風鍋

焼き物・・・近江牛ステーキ100g
蒸し物・・・鴨入り茶碗蒸し

寿司・・・ウニイクラのせ近江牛巻2かん

汁物・・・瀬田シジミ赤だし

麺・・・伊吹蕎麦自然薯のせ

デザート

（全11品）

うなぎ会席

8500円（税込）

前菜： うなぎ肝煮と骨せんべい

揚げ物： うなぎ白焼きの天ふら盛

台物： うなぎ柳川鍋

焼き物： うなぎのタレ焼きと白焼き

酢の物： うざく（うなぎときゅうりの酢の物）

逸品： 地王子を使ったう巻き

ご飯： ミニひつまぶし

椀物： うなぎ肝吸い

デザート

（全9品）