

悠(ゆう)コース

税込み 5,000円

前菜・・・一種

刺身・・・活魚入り三種

台物・・・うなぎ柳川鍋風

揚物・・・小鮎と野菜天ぷら

蒸物・・・冷やし茶碗蒸し

焼き物・・・鮎用き焼き

ご飯物・・・巻寿司と稲荷

汁物・・・八丁味噌赤だし

甘味・・・わらび餅

(全9品)

会席コース 樂(らん)

5,500円 (税込)

前菜： 付き出し一種

刺身： 活魚入り三種盛

揚げ物： 小鮎と野菜の天ぷら盛

焼き物： 鮎開き焼き

台物： 豚柳川鍋

季節の逸品： 魚そうめん

寿司： しらすそぼろご飯

椀物： 八丁味噌赤だし

デザート： 抹茶アイス

(全9品)

会席コース 麗(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： もろこと鱧、野菜の天ぷら盛

台物： 豚柳川鍋

冷やし鉢： 焼き茄子と鱧のあんかけ

焼き物： 鮎開き焼き

寿司： 旬の海鮮ちらし寿司

碗物： 八丁味噌赤だし

季節の逸品： 魚そうめん

デザート： 地玉子を使った自家製プリン

(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：厳選刺身五種盛

揚げ物：車海老ともろこ、野菜の天ぷら盛

季節の逸品：魚そうめん

台物：近江牛しゃぶしゃぶ

洋皿：和牛ローストビーフサラダ仕立て

冷やし鉢：焼き茄子と鱧のあんかけ

ご飯物：うなぎ小井

椀物：八丁味噌赤だし

麺：伊吹蕎麦自然薯のせ

デザート：地玉子を使った自家製プリン

(全11品)

近江の鴨鍋と旬の味覚会席

6,980円(税込)

前菜：近江もろこ甘露煮

刺身：活魚、鮪入り三種盛

揚げ物：もろここと野菜天ぷら

台物：かもつくね入り鴨鍋

しゃぶしゃぶ風

焼き物：鴨肉と貝柱の陶板焼き

寿司：近江巻2かん

汁物：瀬田シジミ赤だし

麵：伊吹蕎麦自然薯のせ

デザート：地玉子を使った自家製プリン

(全9品)

近江牛すき焼と旬の味覚会席

7,980円(税込)

前菜・・・近江もろこ甘露煮

刺身・・・活魚、本鮪入り五種盛

揚げ物・・・もろこ、近江海老と野菜天ぷら

洋皿・・・ローストビーフサラダ仕立て

台物・・・近江牛すき焼鍋(永源寺産玉子使用)

焼き物・・・鮎開き焼き

蒸し物・・・鴨つみれ入り茶碗蒸し

寿司・・・近江牛巻き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・・・地玉子を使った自家製プリン

(全11品)

近江牛ステーキと旬の味覚会席

8,980円(税込)

前菜：近江もろこ甘露煮

刺身：活魚、本鯖入り五種盛

揚げ物：もろこ、近江海老と野菜天ぷら

洋皿：ローストビーフサラダ仕立て

台物：近江牛柳川風鍋(永源寺産玉子使用)

焼き物：近江牛ステーキ

蒸し物：鴨つみれ入り茶碗蒸し

寿司：うに、イクラのせローストビーフミニ丼

汁物：瀬田シジミ赤だし

麺：伊吹蕎麦自然薯のせ

デザート：地玉子を使った自家製プリン

(全11品)