

季節の懐石でゆったりと
～季節懐石膳～
 きせつかいせきぜん
 ¥6,600



- 前菜 美味旬彩盛
- 煮物 鯛蕪と海老芋の蟹味噌あんかけ
- 向付 本日の鮮魚盛り
- 台の物 寒鱈の柚香黄金焼
- 強肴 黒毛和牛と信長葱の
すき焼き小鍋仕立て
- 口替り 数の子 松前漬
- 飯物 蟹炊き込みご飯
- 留椀 なめこ合わせ味噌汁
- 香の物 三種盛り
- 水物 百合根きんとん

日本料理「竹生島」
懐石お献立

12月1月2月

八十七年の伝統を受け継ぐ日本料理に舌鼓。

彩り豊かな旬の幸
～彩美味懐石～
 いろどりびみ かいせき
 ¥8,800



- 前菜 美味旬彩盛
- 煮物 鯛蕪と海老芋の蟹味噌あんかけ
- 向付 本鮪二味造り(炙り・磯辺巻)
寒鱈 烏賊唐墨和え
- 台の物 近江牛モモ肉陶板焼
- 揚物 蟹の奉書巻き揚げ
- 口替り 数の子 松前漬
- 飯物 蒸し寿司
- 留椀 なめこ合わせ味噌汁
- 香の物 三種盛り
- 水物 百合根きんとん

贅を極めた季節の懐石
～近江路「極」～
 おうみじ きわみ
 ¥13,200



- 前菜 美味旬彩盛
- 煮物替り 雲子と蕪の揚げ出し
- 向付 鯛薄造り 寒鱈炙り
- 台の物 近江牛サーロインステーキ
く本生おろしわさびでく
- 強肴 伊勢海老の雲丹鍋
- 口替り 数の子 松前漬
- 飯物 握り寿司
- 留椀 なめこ合わせ味噌汁
- 水物 百合根きんとん

愛知県三河一色産のブランド鰻
～極上鰻重会席～
 ¥7,700



- 前菜 盛り合わせ
- 向付 鮮魚の小造り
- 小鉢 出し巻き
- 愛知県三河一色産極上鰻重
- 吸物 特製肝吸い
- 香の物 盛り合わせ
- 水物 フルーツ

こちらのメニューは事前予約制になります



KITABIWAKO HOTEL
GRAZIE

日本料理
竹生島

LUNCH 11:30～15:00(14:30L.O.)

DINNER 17:30～21:00(19:30L.O.)