

～旬彩懐石膳～

しゅんさいかいせきぜん

¥7,700



- 前菜 彩り前菜盛り合わせ
- 煮物 湯葉袱紗包み 蟹あんかけ
- 向付 鮮魚三種盛り合わせ
〜秋風のあしらいを寄せて〜
- 台の物 黒毛和牛サーロインステーキ
- 揚物 あかぎ海老アーモンド揚げ
- 飯物 松茸ご飯
- 留椀 あおき海苔合わせ味噌汁
- 香の物 三種盛り
- 水物 栗羊羹 豆乳クリーム

日本料理「竹生島」 懐石お献立

9月10月11月

八十八年の伝統を受け継ぐ日本料理に舌鼓。

～近江喜楽懐石～

おうみきらくかいせき

¥9,900



- 前菜 彩り前菜盛り合わせ
- 煮物 湯葉袱紗包み 蟹あんかけ
- 向付 鮮魚四種盛り合わせ
〜秋風のあしらいを寄せて〜
- 台の物 近江牛サーロインステーキ
- 揚物 甘鯛松笠揚げ
かますの天麩羅
- 飯物 松茸ご飯
- 留椀 あおき海苔合わせ味噌汁
- 香の物 三種盛り
- 水物 栗羊羹 豆乳クリーム

～料理長特撰懐石～

りょうりちやうとくせんかいせき

¥14,300



- 前菜 彩り前菜盛り合わせ
- 煮物 湯葉袱紗包み 蟹あんかけ
- 向付 本鮪トロと雲丹菓こもり造り
鯛 烏賊紅葉和え
〜秋風のあしらいを寄せて〜
- 台の物 近江牛フィレステーキ
- 揚物 伊勢海老の天麩羅と
真丈のまりも揚げ
- 飯物 握り寿司または伊吹そば寿司
- 留椀 あおき海苔合わせ味噌汁
- 香の物 三種盛り
- 水物 栗羊羹 豆乳クリーム

～極上鰻重会席～

ごくじやううなじゅうかいせき

¥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.)