

日本料理「竹生島」 DINNER MENU

2025
12/5～3/8

「季節懷石」 6,900円



前 菜	季節の前菜盛り
椀 物	鰻の薯蕷蒸し
造 り	鮮魚二種盛り
強 肴	黒毛和牛サーロインステーキ
温 物	寒鰯しゃぶ
飯 物	蟹の炊き込みご飯
留 椀	あおさ海苔合わせ味噌汁
香の物	三種盛り合わせ
水 物	温州みかんプリン

「和モダン懷石」 8,800円



前 菜	季節の前菜盛り
椀 物	蟹味噌グラタン
造 り	鮮魚三種盛り ～千枚大根包み～
強 肴	近江牛サーロインステーキ
温 物	和風ブイヤベース
飯 物	近江牛ローストビーフ小井
香の物	三種盛り合わせ
水 物	温州みかんプリン

「近江づくし懷石」 12,000円



前 菜	季節の前菜盛り
椀 物	揚げ海老芋の近江鶏あられあんかけ
造 り	本鮪焼霜造り
強 肴	近江牛フィレスステーキ
温 物	伊勢海老と蕪 西京味噌鍋
飯 物	肉握り寿し四種
水 物	温州みかんプリン

「祝膳」 9,000円 ※3日前までの予約制



御祝肴	美味旬彩盛り合わせ
御温物	季節の温物
御造里	鮮魚祝い盛り
御凌ぎ	赤飯
御家喜物	黒毛和牛サーロイン陶板焼
御揚物	あつあつ海老天麩羅
御祝飯	握り寿司
御留椀	あおさ海苔合わせ味噌汁
御水物	フルーツ盛り合わせ

表示料金には税金・サービス料が含まれます。