

日本料理「竹生島」 DINNER MENU

2025
10/6~12/4

「季節懷石」 6,900円



前 菜	季節の前菜盛り
椀 物	木ノ子色々土瓶蒸し
造 り	鮮魚二種盛り
強 肴	黒毛和牛サーロイン陶板焼
揚 物	海老真丈と秋茄子 錦秋あんかけ
飯 物	鮭の炊き込みご飯
留 椀	なめこ合わせ味噌汁
香の物	三種盛り合わせ
水 物	和栗プリン 栗渋皮煮

「和モダン懷石」 8,800円



前 菜	季節の前菜盛り
椀 物	松茸土瓶蒸し
造 り	鮮魚三種盛り 菜園風
強 肴	近江牛サーロイン陶板焼
揚 物	甘鯛和風フライと秋大根の万年揚げ
飯 物	湯葉ご飯 べっこうあん
留 椀	なめこ合わせ味噌汁
香の物	三種盛り合わせ
水 物	和栗プリン 栗渋皮煮

「近江づくし懷石」 12,000円



前 菜	季節の前菜盛り
温 物	近江鶏東寺蒸し べっこうあん
造 り	鮮魚二種盛り
強 肴	近江牛 雲丹風味すき焼き鍋
焼 物	近江牛フィレスステーキ、有頭海老のグリル
食 事	伊吹そば または 稲庭うどん
水 物	和栗プリン 栗渋皮煮

「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
御椀物	松茸土瓶蒸し
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	合わせ味噌汁
御水物	フルーツ盛り合わせ