

季節懐石

6,900円



季節の前菜盛り

焼目赤魚 菜の花蒸し

鯛桜葉 烏賊磯辺造り

白魚と若芽の梅肉かけ 山菜天麩羅

※下記より1品お選びください

・ 鯖柚庵焼き

・ 合鴨コース

・ 近江牛イチボ +1,000円

桜海老炊き込みご飯

浅利汁

香の物 三種盛り合わせ

桜豆乳パンナコッタ

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
※料理内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。

和モダン懐石

8,800円



季節の前菜盛り

鮑と海老のスープ仕立て

炙り造り盛り合わせ

※下記より1品お選びください

・近江牛イチボステーキ

・近江牛サーロインステーキ +1,000円

甘鯛の豆天と山菜大豆衣カツ

近江米 肉味噌のつけ飯

浅利汁

香の物 三種盛り合わせ

桜豆乳パンナコッタ

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
※料理内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。

近江づくし懐石

12,000円



季節の前菜盛り

近江牛と近江赤蒟蒻

鮮魚盛り合わせ 桜湯葉刺し

近江牛サーロインステーキ

近江鶏そぼろ飛龍頭

近江牛ローストビーフの鰻牛

浅利汁

香の物 三種盛り合わせ

桜豆乳パンナコッタ

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
※料理内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。

祝膳

9,000円



美味旬菜盛り合わせ

季節の温物

鮮魚祝い盛り

近江牛イチボ または 近江牛サーロイン +1,000円

天婦羅盛り合わせ

握り寿司

時季の留椀

フルーツ

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
※料理内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。
※食材の都合上、3日前までのご予約をお願いいたします。