

# 日本料理「竹生島」 DINNER MENU

2026  
3/9~5/10

## 「季節懐石」 6,900円



前 菜	季節の前菜盛り
煮 物	焼目赤魚 菜の花蒸し
造 り	鯛桜葉 烏賊磯辺造り
合 香	白魚と若芽の梅肉かけ 山菜天麩羅
焼 物	鱈柚庵焼き または 合鴨コース
食 事	桜海老炊き込みご飯
留 椀	浅利汁
香の物	香の物 三種盛り合わせ
水 物	桜豆乳パンナコッタ

## 「和モダン懐石」 8,800円



前 菜	季節の前菜盛り
煮 物	鮑と海老のスープ仕立て
造 り	炙り造り盛り合わせ
焼 物	近江牛イチボステーキ
揚 物	甘鯛の豆天と山菜大豆衣カツ
食 事	近江米 肉味噌のつけ飯
留 椀	浅利汁
香の物	香の物 三種盛り合わせ
水 物	桜豆乳パンナコッタ

## 「近江づくし懐石」 12,000円



前 菜	季節の前菜盛り
煮 物	近江牛と近江赤菘蒟
造 り	鮮魚盛り合わせ 桜湯葉刺し
焼 物	近江牛サーロインステーキ
揚 物	近江鶏そぼろ飛龍頭
食 事	近江牛ローストビーフの鰻牛
留 椀	浅利汁
香の物	香の物 三種盛り合わせ
水 物	桜豆乳パンナコッタ

## 「祝膳」 9,000円 ※3日前までの予約制



御祝香	美味旬彩盛り合わせ
御温物	季節の温物
御造り	鮮魚 祝い盛り
御凌ぎ	赤飯
御家喜物	近江牛イチボステーキ
御揚物	天麩羅盛り合わせ
御祝飯	握り寿司
御留椀	浅利汁
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。

※写真はイメージです。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。

北ピワコホテルグライエ  
〒526-0067 滋賀県長浜市港町4-17  
TEL / 0749-62-7777