

日本料理「竹生島」 LUNCH MENU

2026
3/9~5/10

「焼鯖そうめんランチ」 1,980円



季節の小鉢
小造り
長浜名物「焼鯖そうめん」
御飯
香の物

「近江牛ローストビーフ丼」 2,800円



近江牛ローストビーフ丼
浅利汁
香の物

「彩り御膳」 3,000円



季節の小鉢
一口焼鯖そうめん
天麩羅盛り合わせ
※下記より1品お選びください

- ・海鮮ちらし重
- ・近江鶏 湯葉あんかけ重
- ・近江牛重

浅利汁
香の物

「竹生島ランチ」 5,800円



季節の前菜盛り
焼鯖そうめん
鮮魚二種盛り
近江牛イチボステーキ
近江米
浅利汁
香の物
季節のデザート

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

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。

祝膳

9,000円



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	近江牛イチボステーキ または 近江牛サーロインステーキ +1,000円
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。
※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。
※3日前までのご予約制です。
※写真はイメージです。