

日本料理「竹生島」 DINNER MENU

2026
5/11～7月中旬

「季節懐石」 6,900円



| | |
|-----|--------------------|
| 前 菜 | 季節の前菜盛り |
| 煮 物 | 煮穴子と冬瓜の博多 有馬餡 |
| 造 り | 鮮魚 二種盛り合わせ |
| 焼 物 | 鯉のレアステーキ または 合鴨ロース |
| 揚 物 | 甘鯛難波揚げと裏白しいたけ |
| 飯 物 | 新生姜ご飯 |
| 留 椀 | あおさ海苔と楓麩の合わせ味噌汁 |
| 香の物 | 香の物 三種盛り合わせ |
| 水 物 | 抹茶ようかん ずんだクリームソース |

「和モダン懐石」 8,800円



| | |
|-----|--------------------|
| 前 菜 | 季節の前菜盛り |
| 煮 物 | 和風アクアパッツァ |
| 造 り | 鮪二色山かけと烏賊 |
| 焼 物 | 近江牛イチボステーキ |
| 揚 物 | 太刀魚カダイフ揚げとアボカドの空揚げ |
| 飯 物 | 近江米と国産鰻の有馬煮 |
| 留 椀 | あおさ海苔と楓麩の合わせ味噌汁 |
| 香の物 | 香の物 三種盛り合わせ |
| 水 物 | 抹茶ようかん ずんだクリームソース |

「近江づくし懐石」 12,000円



| | |
|-----|-------------------|
| 前 菜 | 季節の前菜盛り |
| 煮 物 | 近江牛の茄子そうめん |
| 造 り | 鮮魚 三種盛り合わせ |
| 焼 物 | 近江牛サーロインステーキ |
| 揚 物 | 近江鶏醜揚げ |
| 飯 物 | 近江米と伊吹サーモン漬け |
| 留 椀 | あおさ海苔と楓麩の合わせ味噌汁 |
| 香の物 | 香の物 三種盛り合わせ |
| 水 物 | 抹茶ようかん ずんだクリームソース |

「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 | 煮穴子と冬瓜の博多 有馬餡 |
| 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 |
| 御揚物 | 天麩羅盛り合わせ |
| 御祝飯 | 握り寿司 |
| 御留椀 | あおさ海苔と楓麩の合わせ味噌汁 |
| 御水物 | フルーツ 三種盛り合わせ |

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

極上鰻重会席

7,700円



彩り前菜盛り合わせ

鮮魚の小造り

出し巻き

国産 極上鰻重

特製肝吸い

香の物

フルーツ

表示料金には税金・サービス料が含まれます。

※3日前17時までのご予約制です。
※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。