

# 日本料理「竹生島」 LUNCH MENU

2026  
5/11～7月中旬

## 「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  
留椀  
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

- ・海鮮重
- ・近江鶏親子重
- ・近江牛重

合わせ味噌汁  
香の物

※香の物は海鮮重には付きません

## 「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  
合わせ味噌汁  
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

煮穴子と冬瓜の博多 有馬餡

鮮魚 二種盛り合わせ

※下記より1品お選びください

・ 鰹のレアステーキ

・ 合鴨ロース

・ 黒毛和牛サーロインステーキ +1,000円

甘鯛難波揚げと裏白しいたけ

新生姜ご飯

あおさ海苔と楓麩の合わせ味噌汁

香の物 三種盛り合わせ

抹茶ようかん ずんだクリームソース

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	季節の味噌汁
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。

※3日前までのご予約制です。

※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。

# 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。