季節懐石

季節の前菜盛り

鰻とろろ蒸し　東寺べっこう餡

鮮魚 二種盛り合わせ

※下記より1品お選びください

・合鴨ロース

・近江牛イチボステーキ +1,000円

海鮮三昧揚げ

鯛茶漬け

香の物 三種盛り

ミルクプリン

6,900円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
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

季節の前菜盛り

鱸の酒蒸し　和風ラタトゥイユ掛け

海鮮三題

※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

伊佐木から揚げ　パプリカ餡かけ

若鶏茶漬け

香の物 三種盛り合わせ

ミルクプリン

8,800円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
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

季節の前菜盛り

近江鶏と茄子のしぎ餡掛け

白身魚の昆布のせと本鮪

近江牛サーロインステーキ

伊吹サーモンのレアカツ

近江牛の有馬煮茶漬け

香の物 三種盛り合わせ

ミルクプリン

12,000円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
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

美味旬菜盛り合わせ

鰻とろろ蒸し　東寺べっこう餡

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

合わせ味噌汁

フルーツ 三種

9,000円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
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。

極上鰻重会席

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

7,700円

表示料金には税金・サービス料が含まれます。
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17時までのご予約制です。