

季節懐石

季節の前菜 盛り合わせ

甘鯛柴蒸し

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

かます源平揚げ

マグロ漬け小丼

合わせ味噌汁

香の物 三種盛り合わせ

栗の最中とバニラアイス

6,900円

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。



和モダン懐石

季節の前菜 盛り合わせ

赤魚のオランダ煮

鮮魚 彩り野菜巻き

※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

鮑とあわび茸の天婦羅

鮭いとこ小丼

合わせ味噌汁

香の物 三種盛り合わせ

栗の最中とバニラアイス

8,800円

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。



近江づくし懐石

季節の前菜 盛り合わせ

近江鶏と比叡湯葉の蕎麦蒸し

鯛の菊花造りと本鮪の手前ぬた

近江牛サーロインステーキ

湖魚の天婦羅

近江牛と松茸の時雨煮茶漬け

香の物 三種盛り合わせ

栗の最中とバニラアイス

12,000円

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

美味旬菜盛り合わせ

甘鯛柴蒸し

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

あおさ海苔と楓麩の合わせ味噌汁

フルーツ

9,000円

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。
※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。