

特選 近江牛しゃぶしゃぶコース



しふく
至福 (全7品)

〈一人前〉 7,000円 (税込7,700円)

- ◆お通し
- ◆ズワイかに造り
- ◆本たらばかに親爪天ぷら
- ◆特選近江牛しゃぶしゃぶ (肉・野菜盛り・餅・きしめん)
- ◆ご飯
- ◆香の物
- ◆デザート

ご飯の変更ができます。

太巻寿司(3貫)の場合

〈一人前〉 7,420円 (税込8,162円)

寿司盛合せ(5貫)の場合

〈一人前〉 7,860円 (税込8,646円)



太巻寿司(3貫)



寿司盛合せ(5貫)



まんぷく
万福 (全5品)

〈一人前〉 6,000円 (税込6,600円)

- ◆お通し
- ◆特選近江牛しゃぶしゃぶ (肉・野菜盛り・餅・きしめん)
- ◆ご飯
- ◆香の物
- ◆デザート

ご飯の変更ができます。

太巻寿司(3貫)の場合

〈一人前〉 6,420円 (税込7,062円)

寿司盛合せ(5貫)の場合

〈一人前〉 6,860円 (税込7,546円)



太巻寿司(3貫)



寿司盛合せ(5貫)

写真のしゃぶしゃぶは3人前のイメージです。料理の器、お通し、デザートは季節により内容が変わります。

【追加肉】特選近江牛霜降肉 4,000円(税込4,400円)

【追加】ごまだれ 400円(税込440円)



近江の歴史が生んだ 深みのある味わい。

近江牛は世界に誇る日本三大銘柄牛として知られていますが、その中でも約400年の歴史をもつ日本最古のブランド和牛です。

琵琶湖に代表される豊かな自然の中で育てられた近江牛は、元々は農耕に使われていた但馬系の牛がそのルーツです。清冽な水や栄養バランスに配慮された飼料で育まれたその肉質は霜降り度が高く、特有の香りと肉の柔らかさが特徴で、その味わいは、旨み、甘みともに最上級です。

食物アレルギーのご確認は、係員までお気軽におたずねください。調理過程で本来食材に含まれないアレルギー品目が入る場合がございます。予めご了承ください。

◎アレルギー物質 27品目一覧

- | | | | | | | |
|-----|-----|-----|------|--------|------|-----|
| 乳 | 卵 | そば | 小麦 | 落花生 | えび | かに |
| あわび | いか | いくら | オレンジ | 卵アレルギー | 牛肉 | くるみ |
| 鶏肉 | バナナ | 豚肉 | まつたけ | もも | やまいも | リンゴ |
| | | | | | ゼラチン | ごま |

※シユナツ