

近江牛料理 3



※ 写真はイメージです

特選

近江牛のひとくちステーキ

～おろしポン酢うにのせ～(3個)

柔らかさとジューシーなお味をお楽しみ下さい。

※ 個数はご調整できます

・・・ 2,800(税別)

初冬の味覚 3



白子天婦羅

・・・ 1,800(税別)



白子ポン酢

・・・ 1,500(税別)



大分県 佐賀関産 天然 関ぶり
黄身醤油でお召しあがりください

・・・ 2,500(税別)

おすすめ品

もずく酢

・・・ 820(税別)



银杏のひすい揚げ

・・・ 1,200(税別)

シベリア チョウザメ
キャビア 18g

・・・ 7,600(税別)



国産天然 活黒鮑の

すてーき

お客様御自身で調理し熱々
でお召し上がり頂ける石焼
と料理人が調理する炭火焼
をお選び下さい。

・・・ 9,280(税別)



煮物・焼物

季節の炊き合わせ

・・・ 1,300(税別)

銀鱈の西京焼き
ぎんだら

・・・ 1,800(税別)



かに料理



かにの甲ら揚げ

当店一番人気の
アラカルトメニューです。

・・・ 990(税別)

ポイルずわい蟹

・・・ 2,900(税別)

ずわい蟹の天婦羅

・・・ 2,900(税別)

焼き蟹 (3本)

・・・ 2,900(税別)

※ 安心頂ける食材を厳選しご用意致しております

自家製ローストビーフ料理



こちらはイメージ写真です

ローストビーフ刺

牛刺がお好きだったお客様へ
特におすすめのメニューです

・・・ 2,900(税別)

ローストビーフの握り

・・・ 2,700(税別)

生うに

ローストビーフ巻 (2個)

・・・ 2,200(税別)

おさしみ

おまかせ盛り合わせ
(4～5点盛り)

・・・ 3,990(税別)

天然 本まぐろのさしみ

・・・ 4,180(税別)

国産 活 伊勢海老のさしみ

・・・ 10,300(税別)

お食事

ご飯・味噌汁・香の物

・・・ 各 250(税別)

がりっくらしいす

神戸牛脂を使って焼き上げた
上品な香りと甘味が溶け合う一品

・・・ 850(税別)



天然 関ぶり

黄身醤油ごはん

小茶碗でご提供致します

・・・ 950(税別)

サラダ

じゃこと水菜のサラダ
(和風ドレッシング)

・・・ 1,200(税別)

かにサラダ

(クリームマヨネーズ)

・・・ 1,330(税別)

※ 全てのメニューにサービス料 10% を頂戴致します