

【濠】

特撰近江牛コース

和風前菜

季節のサラダ

焼き野菜 (栃木 海老原さんの菜園から)

フィレ

サーロイン

150g ¥25,000

150g ¥24,000

200g ¥29,000

200g ¥27,000

ガーリックライス または 季節の焼き御飯 赤出汁 香物
水菜子 コーヒー または 紅茶



食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
表示価格に別途サービス料10%、消費税10%を加算させていただきます。

季節のおすすめ

漣 れい

和風前菜

有明海産海苔で巻く一口寿司
車海老と鮑、松茸の土瓶蒸し

季節のサラダ

焼き野菜 (栃木 海老原さんの菜園から)

黒毛和牛フィレ		黒毛和牛サーロイン	
120g	¥22,000	120g	¥21,000
150g	¥24,000	150g	¥23,000
180g	¥26,000	180g	¥25,000

(プラス¥10,000にて特撰近江牛に変更を承ります)

ガーリックライス または 季節の焼き御飯

赤出汁 香物

水菓子

コーヒー または 紅茶

漣 れん

前菜

近江牛の炙り寿司
フォアグラの鉄板焼き

季節のサラダ

伊勢海老

焼き野菜 (栃木 海老原さんの菜園から)

黒毛和牛フィレ		黒毛和牛サーロイン	
120g	¥27,000	120g	¥26,000
150g	¥29,000	150g	¥28,000
180g	¥31,000	180g	¥30,000

(プラス¥10,000にて特撰近江牛に変更を承ります)

ガーリックライス または 季節の焼き御飯

赤出汁 香物

水菓子

コーヒー または 紅茶

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
表示価格に別途サービス料10%、消費税10%を加算させていただきます。

滄 そう

先附
本日の一品
帆立貝
季節のサラダ
蝦夷鮑
焼き野菜 (栃木 海老原さんの菜園から)

黒毛和牛フィレ		黒毛和牛サーロイン	
120g	¥18,000	120g	¥17,000
150g	¥20,000	150g	¥19,000
180g	¥22,000	180g	¥21,000

(プラス¥10,000にて特撰近江牛に変更も承ります)

ガーリックライス または 季節の焼き御飯
赤出汁 香物
水菓子
コーヒー または 紅茶

沙 しゃ

先附
帆立貝
季節のサラダ
お魚料理
焼き野菜 (栃木 海老原さんの菜園から)

黒毛和牛フィレ		黒毛和牛サーロイン	
120g	¥16,000	120g	¥15,000
150g	¥18,000	150g	¥17,000
180g	¥20,000	180g	¥19,000

(プラス¥10,000にて特撰近江牛に変更も承ります)

ガーリックライス または 季節の焼き御飯
赤出汁 香物
水菓子
コーヒー または 紅茶

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
表示価格に別途サービス料10%、消費税10%を加算させていただきます。

季節のアラカルト

特撰近江牛	フィレ	100g	¥15,000
特撰近江牛	サーロイン	100g	¥13,000
黒毛和牛	フィレ	100g	¥7,000
黒毛和牛	サーロイン	100g	¥6,000
近江牛の炙り寿司		1貫	¥1,300
鴨のフォアグラの鉄板焼き	赤味噌ソース		¥2,300
国産鮑の竹炭塩窯蒸し焼き		約 250g	¥11,000
伊勢海老		400g	¥13,000
車海老		1本	¥4,500
帆立貝		1ヶ	¥1,000
本日のお魚料理			¥3,500
焼き野菜 (栃木 海老原さんの菜園から)			¥2,300
季節のサラダ			¥1,500

【お食事】

山形産ゆめごち	赤出汁	香物	¥1,500
ガーリックライス	赤出汁	香物	¥2,000

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
表示価格に別途サービス料10%、消費税10%を加算させていただきます。

特別会席 (要予約)

瀏 りゅう

¥50,000

※ご予約をいただいた日に合わせてその時季に入手できる食材を
厳選した内容のコース料理です。

※ご利用日の三日前までにご予約ください。



食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
表示価格に別途サービス料10%、消費税10%を加算させていただきます。