

鍋物

NABEMONO (Pot Menu)

近江牛すきやきコース 先付 造り 鍋物 うどん又は御飯 果物 19,000 円
“OMI Beef SUKIYAKI”
Appetizer, Sashimi, SUKIYAKI (Sliced Beef and Vegetables cooked with Soy Sauce at your table), Rice or Udon Noodles, Fruits

近江牛しゃぶしゃぶコース 先付 造り 鍋物 うどん又は御飯 果物 19,000 円
“OMI Beef SHABU-SHABU”
Appetizer, Sashimi, SHABU-SHABU (Sliced Beef and Vegetables quickly boiled at your table), Rice or Udon Noodles, Fruits

2名様より承ります。

※At least for 2 orders, please.

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

つばき

一四、七〇〇円

先付

海老と茸東寺和え 三つ葉 菊花

吸物

自家製西京仕立て

烏賊と牛蒡のつみれ かぶら

青味 人参 辛子

プラス二、〇〇〇円で松茸土瓶蒸しに変更が可能です。

造り

季節の造り三種 あしらい

焼物

鮑バター焼 季節野菜 レモン

鉢物

近江鴨ロース小鍋

水菜 白葱 椎茸 絹豆腐 粉山椒

御飯

鰻釜飯

香の物

三種

留椀

赤出汁

水菓子

季節の果物

上記おしながきでは石川県珠洲コシヒカリを使用しております。

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include the service charge and appropriate tax

松茸味覚会席

二五、〇〇〇円

先付 松茸と菱蟹 法蓮草酢立和え 菊花

煮物椀 土瓶蒸し 松茸 鱧 車海老 三つ葉 酢立

造り 季節の造り三種 あしらい

焼物 近江牛と松茸炭火焼 焼無花果胡麻掛け 割醤油 ポン酢 岩塩

揚物 甘鯛松笠揚げ 松茸フライ

栗渋皮揚げ 銀杏 レモン

鉢物 松茸と蒸し鮑玉メ

生雲丹 銀杏 芽葱 振り柚子

御飯 松茸釜飯

香の物 三種

留椀 赤出汁

水菓子 季節の果物

上記おしながきでは石川県珠洲コシヒカリを使用しております。

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

一品料理

小鉢

もずく酢	一、一〇〇円
小芋と粟麩 利休味噌和え	一、一〇〇円
衣かつぎと揚げ銀杏	一、二〇〇円
法蓮草と蟹浸し	一、五〇〇円
海老と茸東寺和え	一、五〇〇円

珍味

白身鯛腸塩辛和え	一、四〇〇円
いくらおろし和え	一、五〇〇円
烏賊このわた	二、〇〇〇円
蛸とエリンギ酒盗バター	二、〇〇〇円

造り

本日の造り盛り合わせ	三、五〇〇円
三種	四、九〇〇円
五種	二、六〇〇円
あおり烏賊	二、七〇〇円
蛸	三、〇〇〇円
鮪（赤身又はトロ）	三、五〇〇円
北雲丹	三、〇〇〇円
本日の白身造り	三、〇〇〇円

季節のお吸物・小鍋

甘鯛と秋茄子 菊花仕立て	二、五〇〇円
秋鱧葛叩き	二、三〇〇円
すっぽん小鍋	四、二〇〇円
近江鴨ロース小鍋	三、二〇〇円
自家製西京仕立て	二、〇〇〇円
烏賊と牛蒡のつみれ	二、〇〇〇円

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include the service charge and appropriate tax

焼物

かます塩焼き	二、三〇〇円
車海老塩焼き	三、〇〇〇円
鰻白焼き 又は蒲焼	三、七〇〇円
鮑バター焼き	四、二〇〇円
和牛ローストビーフ	四、二〇〇円

揚物

野菜天婦羅	三、〇〇〇円
天婦羅盛り合わせ	四、四〇〇円
車海老生揚げ	三、〇〇〇円
無花果と秋鱧揚げ出汁	二、五〇〇円

炊き合せ

野菜炊き合わせ	一、八〇〇円
鯉茄子	一、八〇〇円
甘鯛東寺蒸し	二、五〇〇円

御飯

酢立蕎麦	一、七〇〇円
鰻茶漬け	二、〇〇〇円
和牛ローストビーフ丼	二、四〇〇円
鯛釜飯	三、七〇〇円
鰻釜飯	四、二〇〇円
鮑釜飯	五、〇〇〇円

(釜飯は二名様分の量です 四〇分程お時間いただきます。)

松茸料理

松茸と法蓮草浸し	一、八〇〇円
松茸土瓶蒸し	三、五〇〇円
松茸ホイル焼き	四、〇〇〇円
松茸 車海老 天婦羅	三、五〇〇円
松茸御飯	四、五〇〇円

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。
 不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.
 Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.