

近江牛肉をいちばん美味しく味わっていただく各コース

四季膳コース

旬の盛り合わせ



◆お一人様(サービス料別)

4,200円コース / 5,250円コース / 6,300円コース(税込)

雅会席

夏季限定「冷しゃぶ」をご用意いたします。(8月31日まで)

要予約



写真は通常の雅会席(12,600円)です。

雅会席 通常の雅会席もご準備いたしております。

要予約

◆お一人様(サービス料別)

8,400円コース / 10,500円コース / 12,600円コース(税込)

毛利志満がお届けする
極上の近江牛肉を
ご賞味ください。



名物石焼ステーキコース すき焼きコース・しゃぶしゃぶコース

各コース

5,250円コース(税込) 付出し・牛刺身・御飯・フルーツ

6,300円コース(税込) 付出し・牛刺身・牛トロにぎり・フルーツ

8,400円コース(税込) 前菜盛合せ・極上牛刺身・牛トロにぎり・デザート盛合せ

10,500円コース(税込) 前菜盛合せ・極上牛刺身・本日の一品・極上牛トロにぎり・デザート盛合せ

レディースプラン

女性の方のみ5名様より承ります。

◆お一人様(サービス料込)

6,300円コース / 7,350円コース

8,400円コース(税込)

※料理内容は多少変更する場合がございます。



要予約

写真はイメージです。

飲み放題付きご宴会プランについて

要予約

●石焼 ●しゃぶしゃぶ ●すき焼 ●牛肉会席(飲み放題2時間)

◆満足プラン……………お一人様 7,350円(税込)

◆ゆったりプラン……………お一人様 8,400円(税込)

◆牛肉満足プラン……………お一人様 10,500円(税込)

◆牛肉堪能プラン……………お一人様 12,600円(税込)

※ご宴会プランは10名様より承ります。

※飲み放題付きご宴会プランとレディースプランにつきましてはサービス料を頂戴致しておりません。尚、このプランにつきましては、クレジットによるご精算はご遠慮頂いております。

1F

1Fレストランのリーズナブルなメニューでも食をお楽しみください。

牛トロ盛合せ



◆お一人様

2,100円(税込)

極上牛刺身



◆お一人様

2,100円(税込)

毛利志満膳

◆お一人様

3,150円(税込)



やわらかでボリュームたっぷりのお肉をご用意しました。ぜひ、ご賞味ください。

ステーキセット

サーロイン又はヒレ

◆お一人様

5,250円(税込)



ステーキ 但馬

ステーキコース ◆お一人様(サービス料別)

・食前のおたのしみ
・近江牛霜ふり刺身
・スープ
・サーロイン又はヒレステーキ

・御飯
・香の物
・赤だし
・コーヒー又は紅茶

サーロイン 7,350円コース(税込)

ヒレ 8,400円コース(税込)

サーロイン又はヒレ 10,500円コース(税込)

サーロイン又はヒレ 12,600円コース(税込)



シェフの手際のよいナイフさばきと目の前で焼かれるステーキに舌鼓を打ってください。



ご予約は

TEL.0748-37-4325 FAX.0748-37-4945

〒523-0027 滋賀県近江八幡市東川町866-1 定休日/水曜日

営業時間 / 11:00~21:30(但し、最終入店時間は平日20:30、日・祭日は20:00までをお願いいたします。)



大切なあの方へ
真心をこめて



天下の名品と絶賛される

近江牛の歴史は、

文明開化のころに

始まります。

毛利志満は文明開化以来百三十二年、

近江牛とともに歩んできた老舗です。

優秀な血統を誇る但馬産の雌の子牛を、

水も空気も澄みわたる近江・竜王の自営牧場で

手塩にかけて自慢の近江牛に育てます。

今では貴重となった、昔ながらの近江牛は、

いつの時代も変わらない毛利志満の誇りです。

ルビーのような赤い光沢と柔らかな繊維、

見事なまでに均等に入ったサシのバランスは、

まさしく芸術品と呼ぶにふさわしい逸品です。

口に入れば、とろけるような食感の中から

えも言われぬ芳しい香りが鼻腔を貫き、

ゆつくりと噛みしめると

甘味を帯びた肉汁がはじけ、心を満たします。

大切なあの方への真心こめたギフトには、

近江の食文化の担い手として

たゆまぬ研鑽と努力を重ねてきた、

毛利志満のステーキやしゃぶしゃぶ用牛肉を

ぜひともご用命ください。

味、香り、柔らかさ、満足感、すべてにおいて、

どなた様にも最高の贈答品として

きつと喜んでいただけることでしょう。



サーロインステーキ (200g×5枚)

丁寧に優しくねかされて熟成したサーロインは、うま味を増し、ちょうど召上がり頃です。霜降りの脂身から甘味がほとばしるジューシーな味わいです。

- ES-30.....31,500円
- ES-20.....21,000円
- ES-15.....15,750円



ヒレステーキ (180g×5枚)

希少なヒレ肉は、脂身が少なく極めて柔らかい肉質です。風格ある牛肉そのものの味をステーキで楽しみいただけます。

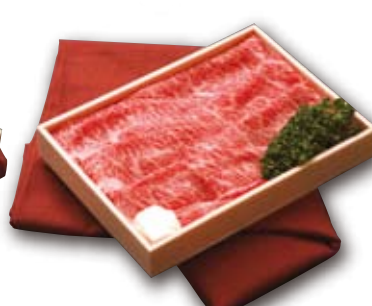
- FT-30.....31,500円
- FT-20.....21,000円
- FT-15.....15,750円



すき焼き・しゃぶしゃぶ用

食通の方々からも絶賛を頂戴するお肉の詰め合せ。年間を通じ、当店でも最も人気の商品です。

- SA-10 (1kg).....10,500円
- SA-08 (800g).....8,400円
- SA-05 (500g).....5,250円



霜ふりローススライス

じっくり熟成し、今が一番の美味しさ頃の芸術的な鹿の子模様の霜降り肉です。お口の中でとろけてしまいそうな食感にまさに格別です。

- RA-30 (1kg).....31,500円
- RB-20 (1kg).....21,000円
- RB-15 (750g).....15,750円



鉄板焼・焼肉用

専門技術者の確かな眼で選んだ素材の中から、コクがあり味の良い部分を、ご家庭で人気の焼肉用に一枚ずつ手切りしてお届けします。

- TC-10 (1kg).....10,500円
- TC-08 (800g).....8,400円
- TC-05 (500g).....5,250円



オリジナルハムセット

ローズハム スモークベーコン
独自のヴァイオンドレ 熟成させた素材のうまみをギュームでじっくり時 活かすため、スモークだけで間を掛け熟成させた 仕上げました。山桜の樫香 贅沢な自然派造り。 が高級感を醸し出します。

- NH-06 (ロースハム×1個、ベーコン×2個) 6,300円
- NH-05 (ロースハム×1個、ベーコン×1個) 5,250円

◆送料は別途申し受けます。◆お値段は税込みでの表示となっております。
◆ご自宅にお届けの場合は、便利な代金引換もご利用いただけますので、ご注文の際にお申し付け下さい。



牛肉個煮詰合せ(個煮・しぐれ・茶漬各1個)

厳選された赤身肉だけを、独自の調理方法でじっくりと煮込んだ個煮の逸品に加え、牛肉しぐれ、牛肉茶漬をセットにしました。どなたにも喜んでいただける贅沢な詰合せ。ご贈答にぜひどうぞ。

- MT-03.....3,150円



牛肉味噌漬

選り抜きのお肉を風味豊かな最高級京風白味噌に漬け込みました。網焼きにすると、高級珍味としても楽しめます。樽詰と折詰をご用意しました。

- 樽詰 GT-10 (700g).....10,500円
- GT-08 (560g).....8,400円
- 折詰 GO-05 (450g).....5,250円
- GO-04 (360g).....4,200円



調理缶詰セット

特製ビーフカレー オリジナル・ドミグラスソースの味が冴える本イスが決め手。シェフこだわりの味をご賞味下さい。 格派のシチュー。当レストランで人気のメニュー。

- CS-05 (カレー×3個、シチュー×2個) 5,250円
- CS-03 (カレー×2個、シチュー×1個) 3,150円

シェフ自慢の料理をご自宅でも気軽に楽しんでいただけます。



リニューアルオープン記念 毛利志満ネットショップが新しくなりました!!
ご入会いただきますと300ポイントプレゼント!! 7/31まで

URL <http://www.oumi-usi.co.jp>

近江牛

検索

お申し込みは お電話0748-37-4325 もしくはネットショップでもお申し込みいただけます。