

# 毛利志満のすき焼き

創業以来続く、名物の関西流すき焼き。  
丁寧にじっくり育てた自社牧場の近江牛を鉄鍋にザラメと割下で、ジューっと焼いて地元鶏卵で食べて頂く一枚目。  
近江八幡名物の赤蒟蒻や丁子麩、新鮮なお野菜で、丁寧に仕上げます。

極 一四、七〇〇円

和 一一、四〇〇円



# しゃぶしゃぶ

お湯に通すと、上品で優しい甘みが口の中に広がります。近江牛が織り成す上質な余韻をお楽しみください。

極 一四、七〇〇円

和 一一、四〇〇円

# 石焼き

富士溶岩の特製の石板で、お好みの焼き加減とタイミングで、ゆっくりお楽しみ頂けます。

フィレ 一六、八七〇円

ロース 一一、四〇〇円

・ステーキ  
・ステーキとスライス相盛  
・スライス  
よりお選びください。

赤身 その日のお任せ3種盛り

一〇、四五〇円

ごはんセット

ごはん  
赤だし  
香の物

六〇〇円

※すき焼き、しゃぶしゃぶ、石焼には、先付・デザートが付きます。

# ステーキ

## ○ シャトーブリアン

数量限定、スタッフへお問い合わせください。

120g	一九、七〇〇円
------	---------

## ○ ファイレ

一頭から、約3%ほどの希少部位。濃厚な肉質が口の中で柔らかくほどけます。

120g	160g	200g
一五、〇二〇円	一九、八六〇円	二四、七〇〇円



毛利志満自社牧場では、但馬血統の牝牛にこだわり、約三十カ月間以上かけて、牛がリラックスできる環境で肥育します。手塩に育てた近江牛を一枚一枚丁寧に焼き上げます。

## ○ ロース

手塩に育てた近江牛のロースは、上品に甘い脂と、濃厚な肉質が特徴です。部位は、サイロインか、リブロースです。本日の部位はスタインにお尋ねください。

120g	160g	200g
九、一四〇円	一二、〇二〇円	一四、九〇〇円

## ○ モモ

毛利志満近江牛の特徴、「噛むほどに広がる」赤身肉の濃厚な味わいをお楽しみください。部位は、「ウチヒラ」です。

120g	160g	200g
六、七四〇円	八、八二〇円	一〇、九〇〇円

## グリーンサラダ

八八〇円

## ごはんセット

ごはん  
赤だし  
香の物  
六〇〇円

# コース料理

## ○ 豊穰

Hojo

豊かな近江牛の恵を最大限に感じていただける、  
近江牛毛利志満のスペシャルコース。  
二日前までの完全予約制となります。

二五、〇〇〇円



## ○ 八景

Hakkei

近江牛の魅力をも、趣き深い八皿の情景に映して、  
ゆつくりと、お楽しみいただけるコース。  
前日までの予約制となります。

一八、〇〇〇円

## ○ 瑞来

数量限定

Mizuki

手塩にかけてきた近江牛の多様な部位を  
和洋で織りなすコースにしました。

- 先付
- トンビのタルタル
- ローストビーフサラダ仕立て
- 赤ワイン煮込み
- ステーキ
- (リブロールス)
- ご飯
- デザート

一五、〇〇〇円

## ○ 萌木

Moegi

近江牛の魅力をも、  
軽やかに楽しめるコースです。

- 先付
- 前菜
- ビーフシチュー
- 鉄板焼きステーキ
- (モモとロールス)
- 牛とろ茶漬け
- デザート

一一、〇〇〇円

### ご案内

コースメニューをお選びの際、同一テーブルのお客様には  
同一コースのご注文をお願いしております。

全てのコースに、別途サービス料として10%頂戴いたします。

## お膳

### ○ 彩 いろどり

近江牛の彩り豊かな小料理と、メインは、ご自身で焼いて頂くロースステーキと赤身の薄切り肉の御膳です。

### ○ 炙 あぶり

炙って楽しむ赤身の薄切り肉と炙り牛握り寿司や、小鉢料理をお楽しみ頂ける御膳です。

七、七〇〇円

五、八〇〇円

## 39 ランチ

### ○ こだわり焼き ステーキのセット

モモ 三、九〇〇円

ロース 六、六〇〇円

### ○ とろける ビーフシチューと

ライスのセット

三、九〇〇円

先付・ライス・赤だし付き

モモステーキは同額で薄切り肉  
(スライス)へも変更可能です。

赤ワイン一杯付き

(またはノンアルコール赤ワイン)

