

毛利志満コース

Morishima Course

お好みのお肉のタイプをお聞きし
シェフがその日のとっておきをお出しするコースです。

- 先付
- 前菜
- 地元野菜のサラダ
- 牛吸い土瓶蒸し
- 牛寿司
- ステーキ
- 季節の野菜焼き
- ご飯
- 赤出汁
- 牛肉そぼろ
- 本日のデザート

13,200円

6名様までの承りとなります。

最高級のステーキ肉をシェフが最適な焼き加減で焼いてお出します。



名物料理 石焼コース

Ishiyaki Course

三上 11,000円コース

比良 8,800円コース

- 前菜 牛肉の一品
- メイン サラダ
- 牛とろ握り寿し
- 御飯 汁物
- デザート

单品	極上 7,700円
	上 6,600円

2名様よりの承りとなります。



焼きしゃぶ



相盛

メイン
ステーキ / 焼きしゃぶ / ステーキ・焼きしゃぶの相盛

すき焼きコース

Sukiyaki Course

三上 11,000円コース

比良 8,800円コース

- 前菜 牛肉の一品
- メイン 牛とろ握り寿し
- 御飯 デザート

单品	極上 7,700円	上 6,600円
----	-----------	----------

2名様よりの承りとなります。



しゃぶしゃぶコース

Shabu-shabu Course

三上 11,000円コース

比良 8,800円コース

- 前菜 牛肉の一品
- メイン 牛とろ握り寿し
- 御飯 デザート

单品	極上 7,700円	上 6,600円
----	-----------	----------

2名様よりの承りとなります。



ステーキセット

Steak Set

サーロインステーキ

ヒレステーキ

200g	9,900円
160g	7,920円
120g	5,940円

200g	11,000円
160g	8,800円
120g	6,600円



付出し ステーキ サラダ 御飯 味噌汁 コーヒーまたは紅茶

※価格はすべて税込価格です。

御膳 *Course on Tray*



四季御膳 6,600円

前菜 牛肉の一品 ビーフシチュー
ロースステーキ サラダ
季節の一品 牛にぎり寿し 御飯
味噌汁 デザート



はなやぎ御膳 5,500円

前菜 牛肉の一品 ビーフシチュー
ロースステーキ サラダ
本日の一品 御飯 味噌汁
デザート



ステーキ御膳 3,500円

付出し 豆腐 牛肉の一品
ステーキ サラダ 御飯 味噌汁

御重 *Special Box*



ステーキ重 3,300円

定食 *Set Menu*

ビフカツ定食	2,200円
エビフライ定食	1,980円
焼肉定食	1,320円
ハンバーグ定食	1,320円
お子様ランチ	1,100円

サラダ *Salada*

トマトサラダ	1,100円
牛肉サラダ	1,650円



牛にぎり寿し



牛ゆっけ



ビーフシチュー



牛刺し

一品料理 *à la carte*

牛にぎり寿し (ニカン)	1,100円
牛刺し	2,200円
牛ゆっけ	2,200円
ビーフシチュー	2,750円
冷しゃぶ	2,200円
牛肉から揚げ	1,650円
牛肉炙り焼き (タタキ)	2,200円
牛肉しぐれ煮	880円
本日のスープ	880円
赤だし	330円
お茶漬け	のり、梅 440円 / 牛肉 660円

※価格はすべて税込価格です。

赤ワイン

クリストフ・ブリチック ジュブレ・シャンベルタン オー・エシェゾー フランス/ブルゴーニュ地方 フルボトル	15,950円
エルバリューナ パローロ イタリア/ピエモンテ州 フルボトル	11,000円
アフィラント コート・デュ・ローヌ・ヴィラーージュ フランス/コート・デュ・ローヌ フルボトル	6,600円
エリアンヌ シャトー・プルトー フランス/ボルドー地方 フルボトル	5,940円
メゾンオート ボジョレー・ヴィラーージュ・キュベ・トラディション フランス/ブルゴーニュ地方 フルボトル	4,400円
アロモ カベルネ・ソーヴィニヨン チリ/マウレ・ヴァレー フルボトル	4,400円

白ワイン

デニ・ポミエ シャブリ・プルミエクリュ・トロエズム フランス/ブルゴーニュ地方 フルボトル	11,000円
勝沼醸造 アルガブランカ ピツパ 山梨県/甲州市 フルボトル	8,800円
勝沼醸造 アルガブランカ クラレーザ 山梨県/甲州市 フルボトル	4,400円
	ハーフボトル 2,750円

スパークリング

モエ・エ・シャンドン アンベリアルブリュット フルボトル	9,350円
	ハーフボトル 5,940円
	グラス 1,540円
アルティガ・フェステルラフラウタ ブリュット フルボトル	4,400円
(甘口)スカリオーラ・ヴォロディ・ファルダツレ モスカート・ダスティ フルボトル	4,400円

グラスワイン

赤ワイン グラス	770円
白ワイン	770円
スパークリングワイン グラス	770円

ビール

生ビール (中)	693円
生ビール (大)	880円
瓶ビール (中)	693円
ノンアルコールビール	550円

焼酎

芋焼酎 いも麴芋/鹿児島 (お湯割り・水割り・ロック)	グラス 660円
麦焼酎 常徳屋/大分 (お湯割り・水割り・ロック)	グラス 660円
酎ハイ (レモン・ライム・ウーロン茶)	グラス 660円

ウイスキー

サントリー角 (水割り・ロック)	グラス 660円
ハイボール	グラス 660円

日本酒

冷酒

七本槍 純米吟醸/滋賀木之本・富田酒造	瓶 1,870円
近江 大吟醸/滋賀八日市・近江酒造	瓶 1,650円
松の司 純米吟醸/滋賀竜王・松瀬酒造	瓶 1,320円
香の泉 本醸造/滋賀石部・竹内酒造	瓶 1,100円

清酒

清酒 (冷・燗)	一合 660円
----------	---------

梅酒

梅ほのか 滋賀大津・浪乃音酒造 (水割り・ソーダ割り・ロック)	グラス 770円
鶯とろ 福岡・山口酒造所 (水割り・ソーダ割り・ロック)	グラス 770円

ソフトドリンク

カムカムジュース	495円
黒ウーロン茶	550円
ウーロン茶	440円
コーラ	440円
ジンジャーエール	440円
オレンジジュース	440円
リンゴジュース	440円
コーヒー	440円
紅茶	440円

ノンアルコールワイン

ヴァンテンス メルロー 赤	グラス 660円
ヴァンテンス シャルドネ 白	グラス 660円
ピエール ゼロ ブラン・ド・ブラン スパークリング	グラス 660円

要予約

雅会席 *Miyabi Course*



13,200円

11,000円

「料理長おまかせ牛肉づくし」

毛利志満が自信を持っておすすめする近江牛のフルコースを心ゆくまでご賞味下さい。