

# 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

単品 極上 7,700円  
上 6,600円

2名様よりの承りとなります。

メイン  
ステーキ / 焼きしゃぶ / ステーキ・焼きしゃぶの相盛



焼きしゃぶ

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

単品 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

単品 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 2,750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

## 一品料理 *à la carte*

牛刺し 2,200円

牛肉炙り焼き (タタキ) 2,200円

冷しゃぶ 2,200円

牛肉から揚げ 1,650円

トマトサラダ 1,100円

牛肉しぐれ煮 880円

本日のスープ 880円

コーンスープ 440円

赤だし 330円

牛丼 (ミニ) 1,100円

お茶漬け のり、梅 440円 / 牛肉 660円



ビーフシチュー 2,750円



牛ゆっけ 2,200円



ローストビーフサラダ 1,650円



牛とろ三種盛(三貫) 2,200円



牛とろ寿司(二貫) 1,100円



牛吸い 1,650円

## 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 アンペリアルブリュット  
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。