

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。



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

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

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

- ジュブレ・シャンベルタン 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
- アフイラント 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
- 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・ブルミエクリュ・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)スカリオラ・ヴェロディ・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

