



明治十二年創業

おうみうし

もりしま

# 近江牛 毛利志満

湖の国・滋賀が誇る近江牛はかつて『東京新繁盛記』の中で、「江州牛をもって最上となす」とまで謳われました。肉のうつくしい光沢とやわらかい繊維、そしてとろけるような風味をお楽しみください。



近江牛  
久毛利志満  
久毛利志満  
MORISHIMA

当店おすすめ

## 名物 石焼コース

¥6,600/¥7,260/¥9,680/¥12,100

<メインをお選びいただけます>

ステーキ or スライス or 相盛

(相盛はステーキとスライスのミックス)



熱した石板の上で焼く特上のお肉は、遠赤外線でこげることなく火が通り、お肉のうまみを存分に引き出します。近江牛 毛利志満のシェフがおすすめするお肉の味を堪能していただけるコースとなっております。

## すきやきコース

¥6,600/¥7,260

¥9,680/¥12,100

厚手の鉄鍋でザラメ糖とだし醤油をからめて焼く、関西風のすきやきです。牛肉の馥郁たる味わいをお楽しみください。



## しゃぶしゃぶコース

¥6,600/¥7,260/¥9,680/¥12,100

近江牛 毛利志満が厳選した牛肉を薄切りにし、湯の中に軽く二、三度くぐらせ、自家製ポン酢またはゴマだれでお召上がりいただけます。



## 雅コース

¥9,680/¥12,100/¥14,520 (写真は¥12,100のもので)

料理長おまかせの牛肉づくしのコースです。近江牛 毛利志満が自信をも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ください。



## 四季膳 ¥7,260(メインのお肉がステーキになります)

旬の食材で日本の四季を感じていただくとともに、お肉のバリエーションを楽しんでいただけるメニューです。



## 四季膳 ¥6,600(メインのお肉がスライスになります)

薄切りにした牛肉を鉄板の上で焼いて召し上がっていただけます。お肉は数秒炙っていただく程度でお召上がりいただくと、やわらかいお肉の食感と脂の甘みをご堪能いただけます。

当店のお肉は近江牛を含む黒毛和牛および国産牛を使用しております。

※金額はすべて消費税・サービス料込みです。

## アクセス

### 近江牛 毛利志満 近江八幡本店

滋賀県近江八幡市東川町866-1

Tel. 0748-37-4325 Fax. 0748-37-4945

Mail. morisima@oumi-usi.co.jp

【営業時間】平日 11:00~15:00 (L.O.14:30)

17:00~21:30 (L.O.20:00)

日祝 11:00~21:00 (L.O.20:00)

【定休日】水曜日

【カード】不可

https://www.oumi-usi.co.jp

○車でお越しの場合  
名神高速道路「竜王I.C」より国道8号線経由で約10分

○電車でお越しの場合  
JR琵琶湖線「近江八幡駅」から  
近江バス「村田製作所」行(若宮町経由)  
または「岡屋」行で、「東川」停留所で下車

### 近江牛 毛利志満 長浜店 (黒壁19號館)

滋賀県長浜市元浜町 11-27

Tel. 0749-62-6115 Fax. 0749-62-6125

○車でお越しの場合  
北陸自動車道「長浜I.C」より約15分

○電車でお越しの場合  
JR北陸線「長浜駅」より徒歩5分

※長浜店は本店とは別メニューをご用意しておりますので、内容は直接お問い合わせください。

