

近江牛
冬 毛利志満
 MORISHIMA
 since 1879

明治十二年創業。
 自社牧場では、代々継承する肥育技術にて
 丹精込めて牛を育てています。
 自社レストランと精肉店「毛利志満」でのみ
 その味をご堪能いただけます。
 毛利志満の牛に、近江の文化・歴史を乗せ
 スタッフ一同心を込めてお届けします。



写真はイメージです

毛利志満会席

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お楽しみください。

・先附、前菜、牛肉の一品、牛にぎり寿司、近江牛ステーキ、サラダ、ご飯、汁物、デザート

15,972円(税サ込)

すき焼き



永年愛され続けている秘伝の割り下と
 ざらめで仕上げる、近江牛毛利志満の
 すき焼きを存分にお楽しみください。

しゃぶしゃぶ



近江牛の脂質が程よく溶けて、良質な
 甘みをご堪能いただけます。

石焼



富士の花崗岩からなる石で近江牛を
 おいしく焼き上げる一品です。

琴こ と | 15,367円(税サ込) ・先附、牛肉の一品、牛にぎり寿司、近江牛スライス、ご飯、汁物、デザート

鼓 つつみ | 12,947円(税サ込) ・先附、近江牛スライス、ご飯、汁物、デザート

*石焼のメインは、近江牛ステーキとスライスの相盛のご用意となります。

