

春

長浜城・桜



夏

浜湖月

団体昼食のご案内

四季折々の新鮮な湖国の幸と地元食材にこだわりの素材の風味を生かしておつくりいたします。季節の香りと味わいをお楽しみください。



太閤近江牛会席

一〇、〇〇〇円

- 一、前菜 近江牛しぐれ煮
- 一、造里 季節食材 八種盛り
- 一、温鉢 鮮魚四種盛り
- 一、中鉢 ローストビーフサラダ
- 一、焼物 近江牛陶板焼 焼野菜
- 一、強肴 近江牛すき焼き鍋
- 一、酢物 季節の物
- 一、止碗 赤出汁
- 一、食事 近江米こしひかり
- 一、香の物 地の物三種
- 一、水菓子 季節のフルーツ



太閤曳山会席

八、〇〇〇円

- 一、前菜 季節食材 八種盛り
- 一、造里 鮮魚四種盛り
- 一、温鉢 茶碗蒸し
- 一、中鉢 ローストビーフサラダ
- 一、焚合せ 季節のもの
- 一、凌ぎ 長浜名物 焼鯖そうめん
- 一、焼物 季節の焼物 はじかみ
- 一、強肴 近江牛すき焼き鍋
- 一、揚物 海老天婦羅 野菜三種
- 一、止碗 赤出汁
- 一、食事 近江米こしひかり
- 一、香の物 地の物三種
- 一、水菓子 季節のフルーツ



太閤曳山御膳グレードアッププラン

- ◎台物は「近江牛すき焼き小鍋」に変更できます。変更料金1,000円。
- ◎長浜名物「焼鯖そうめん」を追加できます。追加料金500円。



太閤曳山御膳

四、〇〇〇円

- 一、先付 琵琶湖三種盛り
- 一、海老豆煮 小鮎甘露煮
- 一、赤こんにやく お浸し
- 一、造里 鮮魚三種盛り
- 一、温鉢 茶碗蒸し
- 一、焼物 季節の焼物 はじかみ
- 一、揚物 和牛すき焼き小鍋
- 一、台物 海老天婦羅 野菜三種
- 一、止碗 赤出汁
- 一、食事 ちらし寿司

※お料理は、季節や仕入れの状況により内容が一部変わる場合がございます。
※料金には、消費税は含まれておりません。

◎ご予約は10名様から120名様まで承ります。

◎ご予約・お問い合わせ

びわ湖畔 おいしい湯の宿



長浜太閤温泉 ● 浜湖月

〒526-0065 滋賀県長浜市公園町4-25

TEL.0749-62-1111

FAX.0749-64-0600

E-mail biwako@hamakogetsu.co.jp

URL http://www.hamakogetsu.co.jp

交通のご案内

JRご利用の場合

「長浜駅」より徒歩10分
(送迎有り/事前にお伝えください。)

お車ご利用の場合

北陸自動車道・長浜ICより約15分

