JR 長浜駅直結　長濱迎賓館で「長浜」をご堪能ください。



観光客様限定献立

料理の内容は一例です。季節や仕入れにより内容が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。
実際とは内容が異なる場合がございます。

長濱を食べよう。

御昼御飯

￥3,300（税込）

～先八寸～
琵琶湖の恵みビワマスのお造り
玉蜀黍と枝豆の掻き揚げ
帆立真丈　太刀魚八幡巻き
千枚蛸　梅人参　絹莢

～蒸物～
蟹と百合根の羽二重蒸し
銀餡　艾生姜

～凌ぎ～
煮穴子の小袖寿司

～取肴～
鰆の味噌柚庵焼き
粟麸照り焼き
季節野菜の天麩羅

～食事～
湖北の冷水が育んだ伊吹蕎麦

～水物～
抹茶プリン

珈琲または紅茶

御夕食

￥5,500（税込）

～前菜～
甘鯛の羽二重蒸し　太刀魚八幡巻き
薇信田巻き　丸十甘露煮　絹莢

～煮物椀～
清まし仕立て　海老真丈　鯽一汐
焼湯葉　木の芽

～造里～
真鯛松皮造り　紋甲烏賊鳴門造り　間八角造り
季節のあしらい一式

～凌ぎ～
焼き鯖素麺　艾生姜

～焼肴～
鮎塩焼き　粟麸照り焼き
帆立黄身焼き　小巻玉子　海老艶煮

～食事～
ビワマスの小袖鮨　赤出汁

～水物～
抹茶のティラミス

珈琲または紅茶