



湖国の食材を中心に
おとずれる季節を味わい深く
おもてなしの心を添えて。

お
か
み
お
す
す
め
当
店
人
気
ナ
ン
バ
ー
ワ
ン
コ
ー
ス

紅葉 ¥6,900 ※消費税別

とれたての鮎又は岩魚を、目の前のいろりでじっくり焼きながら、そのままお召上がり下さい。
大自然のうまみが口の中一杯に広がります。特選近江牛も心ゆくまで堪能していただけます。
贅（ぜい）をつくした「紅葉」コースをぜひどうぞ。

- 食前酒— アセロラ（ジュース）
- 前菜— 出汁巻・手長海老・生順才・筏牛蒡・粽・菖蒲茄子・鰯白魚
- いろり— 岩魚または地鶏・赤菟蓐・よもぎ麩
- 向附— 間八・鮪・烏賊
- 温物— 賀茂茄子揚げ出し
- 揚物— 鰻天婦羅・山菜
- 焼き物— 近江牛石焼き・焼き野菜
- 留碗— 蜆汁鍋
- 御飯— うすいごはん
- 香の物— 二種盛
- デザート— 自家製抹茶わらび餅



鮎は地鶏と変更できます。 ※岩魚（11月～4月）・鮎（5月～10月） ※10月の鮎は子持ち鮎です
※仕入れによってメニューが変わることがあります。

お
昼
人
気
ナ
ン
バ
ー
ワ
ン
コ
ー
ス

如意の里（山野辺料理） ¥4,100 ※消費税別

とれたてで活きのいい鮎又は岩魚を中心に、いろり焼きを味わっていただけます。
新鮮な鮎又は岩魚のお造り、自然豊かな山菜の揚物、金勝産自然薯（じねんじょ）のすいとん鍋、とろろぞうすいなど、
ごきげんさんのおすすめコースです。

- 前菜— 出汁巻・手長海老・生順才・筏牛蒡・粽
- いろり— 岩魚または地鶏・赤菟蓐・よもぎ麩
- 向附— 鮎の造り
- 温物— 賀茂茄子揚げ出し
- 揚物— 山菜天婦羅
- 御飯— すいとん鍋（雑炊）自然薯・つくね・水菜・笹がき・うす揚げ
- 香の物— 二種盛
- デザート— 自家製抹茶わらび餅



鮎は地鶏と変更できます。 ※岩魚（11月～4月）・鮎（5月～10月） ※10月の鮎は子持ち鮎です
※仕入れによってメニューが変わることがあります。

全
懐
石
コ
ー
ス
※各コースには、
6名以上で飲み放題1,
700円(2時間)
がつけられます

全懐石コースのメニューは宴会プランとしてもご利用いただけます。

淡海 ¥8,000 ※消費税別

- 食前酒— アセロラ (ジュース)
- 前菜— 出汁巻・手長海老・生順才・筏牛蒡・粽・菖蒲茄子・鰹白魚
- いろり— 岩魚または地鶏・赤蒟蒻・よもぎ麩
- 向附— 牛炙り
- 温物— 賀茂茄子揚げ出し
- 凌ぎ— 近江牛にぎり2貫
- 焼き物— 近江牛石焼き・焼き野菜
- 留椀— 蜆汁鍋
- 御飯— うすいごはん
- 香の物— 二種盛
- デザート— 自家製抹茶わらび餅



鮎は地鶏と変更できます。 ※岩魚 (11月～4月)・鮎 (5月～10月) ※10月の鮎は子持ち鮎です
※仕入れによってメニューが変わることがあります。

紅葉 ¥6,900 ※消費税別

- 食前酒— アセロラ (ジュース)
- 前菜— 出汁巻・手長海老・生順才・筏牛蒡・粽・菖蒲茄子・鰹白魚
- いろり— 岩魚または地鶏・赤蒟蒻・よもぎ麩
- 向附— 間八・鮪・烏賊
- 温物— 賀茂茄子揚げ出し
- 揚物— 鱧天婦羅・山菜
- 焼き物— 近江牛石焼き・焼き野菜
- 留椀— 蜆汁鍋
- 御飯— うすいごはん
- 香の物— 二種盛
- デザート— 自家製抹茶わらび餅



鮎は地鶏と変更できます。 ※岩魚 (11月～4月)・鮎 (5月～10月) ※10月の鮎は子持ち鮎です
※仕入れによってメニューが変わることがあります。

桜 ¥6,000 ※消費税別

- 食前酒— アセロラ (ジュース)
- 前菜— 出汁巻・手長海老・生順才・筏牛蒡・粽・菖蒲茄子・鰹白魚
- いろり— 岩魚または地鶏・赤蒟蒻・よもぎ麩
- 向附— 間八・鮪・烏賊
- 温物— 賀茂茄子揚げ出し
- 台物— 鱧しゃぶ
- 留椀— 蜆汁鍋
- 御飯— うすいごはん
- 香の物— 二種盛
- デザート— 自家製抹茶わらび餅



鮎は地鶏と変更できます。 ※岩魚 (11月～4月)・鮎 (5月～10月) ※10月の鮎は子持ち鮎です
※仕入れによってメニューが変わることがあります。

紅梅 ¥5,300 ※消費税別

- 前菜一 出汁巻・手長海老・生順才・筏牛蒡・粽
いろいろ一 岩魚または地鶏・赤菘蕪・よもぎ麩
向附一 間八・鳥賊
温物一 賀茂茄子揚げ出し
焼き物一 近江牛ロース・焼き野菜
留椀一 蛸味噌汁
御飯一 近江米 白ごはん
香の物一 二種盛
デザート一 自家製抹茶わらび餅



鮎は地鶏と変更できます。 ※岩魚（11月～4月）・鮎（5月～10月） ※10月の鮎は子持ち鮎です
※仕入れによってメニューが変わることがあります。

如意の里（山野辺料理） ¥4,100 ※消費税別

- 前菜一 出汁巻・手長海老・生順才・筏牛蒡・粽
いろいろ一 岩魚または地鶏・赤菘蕪・よもぎ麩
向附一 鮎の造り
温物一 賀茂茄子揚げ出し
揚物一 山菜天婦羅
御飯一 すいとん鍋（雑炊）自然薯・つくね・水菜・笹がき・うす揚げ
香の物一 二種盛
デザート一 自家製抹茶わらび餅



鮎は地鶏と変更できます。 ※岩魚（11月～4月）・鮎（5月～10月） ※10月の鮎は子持ち鮎です
※仕入れによってメニューが変わることがあります。

深山 ¥2,900 ※消費税別

- 前菜一 出汁巻・手長海老・生順才・筏牛蒡・粽
いろいろ一 岩魚または地鶏・赤菘蕪・よもぎ麩
温物一 鱧の茶碗蒸し
揚物一 山菜天婦羅
留椀一 蛸汁
御飯一 釜飯（うすい）
香の物一 二種盛
デザート一 自家製抹茶わらび餅



鮎は地鶏と変更できます。 ※岩魚（11月～4月）・鮎（5月～10月） ※10月の鮎は子持ち鮎です
※仕入れによってメニューが変わることがあります。

ささゆり御膳 ¥2,900 ※消費税別

- 前菜一 手長海老・南京カステラ・三色真丈・百合根茶巾・筍の木の芽和え
いろいろ一 活岩魚または地鶏・豆乳菘蕪・蓬生麩
温物一 茶碗蒸し・山独活
揚物一 山菜天婦羅
御飯一 柚子が丸々1個入ったゆず雑炊
留椀一 蛸汁



香の物ー 二種盛

デザートーバニラアイス (いちじくジャム添え)

鮎は地鶏と変更できます。 ※岩魚 (11月～4月)・鮎 (5月～10月) ※10月の鮎は子持ち鮎です
※仕入れによってメニューが変わることがあります。

御当地御膳 (いろり付き) ¥2,900 ※消費税別 (要予約)

前菜ー 手長海老・南京カステラ・三色真丈・百合根茶巾・
筍の木の芽和え

いろりー 活岩魚または地鶏・豆乳蒟蒻・蓬生麩

松花堂ー 活岩魚のさしみ・金勝寺豆腐の包み・近江しゃもの
玉子べ・山菜天婦羅・和牛ステーキ

御飯ー とろろ御飯

デザートーマンゴープリン



※御希望により、いろりの焼き物は、焼いて出させていただきます

鮎は地鶏と変更できます。 ※岩魚 (11月～4月)・鮎 (5月～10月) ※10月の鮎は子持ち鮎です
※仕入れによってメニューが変わることがあります。

お子様御膳 (高学年向き)

¥2,900 ※消費税別

ステーキランチ・ごはん・サラダ・デザート



お子様御膳 (高学年向き)

¥2,900 ※消費税別

大海老フライランチ・ごはん・サラダ・デザート



御当地御膳 雅松花堂【近江牛】

¥2,900 ※消費税別 (要予約) 汁物別途¥300

いろり焼き別途¥600

前菜、山菜の天ぷら、鮎のさしみ、金勝寺とうふ
[くるみ]、近江牛ステーキ、近江しゃもの玉べめ、
鮎の塩焼き、自然薯ごはん



御当地御膳 梅松花堂【近江しゃも】

¥2,300 ※消費税別 (要予約) 汁物別途¥300

いろり焼き別途¥600

前菜、山菜の天ぷら、鮎のさしみ、金勝寺とうふ
[くるみ]、近江しゃもの炙り、近江しゃもの玉べめ、
鮎の塩焼き、自然薯ごはん ※写真は雅です



お子様御膳 (幼児～)

¥1,500 ※消費税別

アンパンマンセット



ほおずき (幼児・低学年向き)

¥2,300 ※消費税別

お子様コース (もち串・ウインナー串・ハンバーグ
他 アンパンマンセットに串が付きます)



鍋物

近江しゃものすき焼き	¥5,600
近江しゃも鍋	¥5,600
ぼたん鍋 (冬季)	¥6,200
熊鍋 (冬季) ※要予約	¥9,100
きのこいっぱい山里鍋 (ちゃんこ風)	¥3,900
牛しゃぶ	¥7,000
牛すき焼き	¥5,900
ふぐコース ※要予約	¥8,100
スッポンコース ※要予約	¥7,800
はもしゃぶ (夏季) ※要予約	¥7,000



ぼたん鍋



※表示価格は消費税別です。
 ※各種、鍋料理ができます。
 ※鍋物にはいろいろ焼きをつけることができます。

いろいろ焼串

牛肉の串	¥1,080	活鮎の串 (5～10月)	¥700	活岩魚の串 (11～4月)	¥700
地鶏の串	¥550	つくねの串	¥350	いかの串	¥550
ホタテの串	¥800	白ねぎの串	¥350	餅麩 (よもぎ) の串	¥350
もちの串	¥350	しいたけの串	¥350	里芋の串	¥350
赤コンニャクの串	¥350	ししとうの串	¥350	エリンギの串	¥350

※表示価格は消費税別です。

ご飯物・麺類

寿司盛り (牛にぎり2貫他3貫)	¥2,500
牛焼き霜にぎり (3貫)	¥2,000
近江牛ひつまぶし膳	¥1,980
近江しゃも丼 汁物と香の物付き	¥1,280
近江しゃも丼 (大盛) 汁物と香の物付き	¥1,680
自然薯の山かけ丼 汁物と香の物付き	¥1,600
うな丼 汁物と香の物付き	¥1,900
海鮮丼 汁物と香の物付き	¥1,500
近江しゃもうどん鍋	¥1,280
季節の釜飯	¥800
銀しゃり釜炊き麦とろろめし	¥1,280
モロヘイヤそば (ざるそば)	¥750
モロヘイヤそば (大盛)	¥1,150
モロヘイヤそば (山菜)	¥800
モロヘイヤそば (温玉とろろ)	¥900
モロヘイヤそば (しゃも天そば)	¥1,200
白ごはん	¥250
おにぎり (2個)	¥300
赤だし	¥400



銀しゃり釜炊き麦とろろめし



温玉とろろ



しゃも天そば

おさしみ

※表示価格は消費税別です。

活鮎の刺身 (5月～10月)	¥ 800	活鮎のせごし	¥ 800
活岩魚の刺身	¥ 800	しか刺し	¥ 1,700
海の幸盛り合わせ	¥ 1,700	鮪の山かけ (自然薯)	¥ 1,100
はもおとし (夏季のみ)	¥ 1,700		

※表示価格は消費税別です。



海の幸盛り合わせ

一品

近江牛の石焼き	¥ 3,200	和牛のステーキ	¥ 2,300
近江牛のたたき	¥ 1,800	しし肉の陶板焼き	¥ 1,730
近江しゃものたたき	¥ 1,300	近江しゃもの炙り焼き	¥ 1,200
地鶏のホイル焼き	¥ 800	地鶏の唐揚げ	¥ 750
豚の角煮	¥ 800	うなぎの蒲焼 (1匹)	¥ 2,800
鯛のあら煮	¥ 1,350	鯛の酒蒸し	¥ 1,350
大海老のフライ	¥ 1,400	小鮎の天ぷら	¥ 800
あさりのバター焼き	¥ 750	あさりの酒蒸し	¥ 740
天ぷら盛り合わせ (山菜含む)	¥ 1,360	だしまき	¥ 800
茶碗蒸し	¥ 580	松茸の土瓶蒸し (季節限定)	¥ 1,500
揚げだし餅	¥ 630	揚げだし豆腐	¥ 630
湯どうふ	¥ 580	冷奴	¥ 520
赤だし	¥ 400		
ごきげんさんサラダ (ゆばコン入り)			¥ 800
アイスクリーム (レモン・バニラ)			¥ 600
わらび餅とアイス			¥ 700

※表示価格は消費税別です。



近江牛の石焼き



近江しゃもの炙り焼き



しし肉の陶板焼き

御弁当

松花堂弁当
(前菜・お造り・煮物・揚げ物・ステーキ・焼き物 ※御飯なしも可)
¥ 2,000 ~

御弁当 (お持ち帰り)
(前菜・お造り・煮物・蒸物・ステーキ・御飯)
¥ 1,800

※表示価格は消費税別です。



松花堂弁当
※写真は 3,000 円コースです



御弁当