

離れ風個室6室
大部屋60名様収容

滋賀県東海市井上281-4
TEL : 077-558-3223
FAX : 077-558-3228
営業時間：午前11時30分
～
午後10時（ラストオーダー
午後9時）

送迎のご案内
6名様以上のご利用のお客様
は送迎を承ります。お気軽
にお申し付け下さい（要予
約）JR草津駅からシャトル
バスもあります。詳しくは
お問い合わせ下さい。

このページをプリント
(PDFを表示)



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。

送別会 対象者様

節々のお祝い事 (還暦、古希など)

上記に該当する 5,000 円以上ご利用のお客様に

桜鯛の姿焼きをプレゼントします

お か み お 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、目の前のいりりでじっくり焼きながら、そのままお召し上がり下さい。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。

食前酒一	アセロラ（ジュース）
三段重一	前菜 鯛菊花寿し・満月丸十・衣被・金勝寺豆腐・ 赤麹麹・芒素麵・前菜胡麻和え
	お造り
	温物 モロヘイヤそば（木の子トッピング）
いりり一	鮎または 鶏・はんぺん・湯葉
向附一	鯛・鮓・鮓
蒸し物一	松茸土瓶蒸し
焼き物一	近江牛石焼き・焼き野菜
留碗一	蛸汁鍋
御飯一	松茸焚込みごはん
香の物一	二種盛
デザート一	自家製黒糖わらび餅



鮎は地鰯と変更できます。※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、いり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げ物、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。

三段重一	前菜 鯛菊花寿し・満月丸十・衣被・金勝寺豆腐・ 赤麹麹
	温物 モロヘイヤそば（木の子トッピング）
	揚げ物 山菜天婦羅
いりり一	鮎または 鶏・はんぺん・湯葉
向附一	鮎の造り
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	自家製黒糖わらび餅



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

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

食前酒一	アセロラ（ジュース）
三段重一	前菜 鯛菊花寿し・満月丸十・衣被・金勝寺豆腐・赤麹麹・芒素麺・菊菜胡麻和え
	温物 モロヘイヤそば（木の子トッピング）
	凌ぎ 近江牛にぎり2貫
いろり一	鮎または 鶏・はんぺん・湯葉
向附一	牛炙り
蒸し物一	松茸土瓶蒸し
焼き物一	近江牛石焼き・焼き野菜
留碗一	規汁鍋
御飯一	松茸焚込みごはん
香の物一	二種盛
デザート一	自家製黒糖わらび餅



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

食前酒一	アセロラ（ジュース）
三段重一	前菜 鯛菊花寿し・満月丸十・衣被・金勝寺豆腐・赤麹麹・芒素麺・菊菜胡麻和え
	お造り
	温物 モロヘイヤそば（木の子トッピング）
いろり一	鮎または 鶏・はんぺん・湯葉
向附一	鯛・鮓・鮓
蒸し物一	松茸土瓶蒸し
焼き物一	近江牛石焼き・焼き野菜
留碗一	規汁鍋
御飯一	松茸焚込みごはん
香の物一	二種盛
デザート一	自家製黒糖わらび餅



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

食前酒一	アセロラ（ジュース）
三段重一	前菜 鯛菊花寿し・満月丸十・衣被・金勝寺豆腐・赤麹麹・芒素麺・菊菜胡麻和え
	お造り
	温物 モロヘイヤそば（木の子トッピング）
いろり一	鮎または 鶏・はんぺん・湯葉
向附一	鯛・鮓・鮓
蒸し物一	松茸土瓶蒸し
台物一	海鮮陶板
留碗一	規汁鍋
御飯一	松茸焚込みごはん
香の物一	二種盛
デザート一	自家製黒糖わらび餅



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

三段重一	前菜 鯛菊花寿し・満月丸十・衣被・金勝寺豆腐・
------	-------------------------



	赤麹麹
お造り	
温物	モロヘイヤそば (木の子トッピング)
いろりー	鮎または 鶏・はんぺん・湯葉
向附ー	鯛・鮪
焼き物ー	和牛ロース・焼き野菜
留枕ー	松茸吸い物
御飯ー	近江米 白ごはん
香の物ー	二種盛
デザートー	自家製黒糖わらび餅



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

三段重ー	前菜	鯛菊花寿し・満月丸十・衣被・金勝寺豆腐・赤麹麹
	温物	モロヘイヤそば (木の子トッピング)
	揚物	山菜天婦羅
いろりー	鮎または 鶏・はんぺん・湯葉	
向附ー	鮎の造り	
御飯ー	すいとん鍋(雑炊)自然薯・つくね・水菜・笹がき・うす揚げ	
香の物ー	二種盛	
デザートー	自家製黒糖わらび餅	



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

三段重ー	前菜	鯛菊花寿し・満月丸十・衣被・金勝寺豆腐・赤麹麹
	温物	モロヘイヤそば (木の子トッピング)
	揚物	山菜天婦羅
いろりー	鮎または 鶏・はんぺん・湯葉	
留枕ー	規汁	
御飯ー	むかごの釜飯	
香の物ー	二種盛	
デザートー	自家製黒糖わらび餅	



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	鮎または 鶏・栗鮎・はんぺん
温物ー	茶碗蒸し・山独活
揚物ー	山菜天婦羅
御飯ー	柚子が丸々1個入ったゆず雑炊
留枕ー	規汁
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。

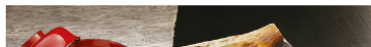
御当地御膳 雅 松花堂【近江牛】

￥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、近江しゃもの玉めめ、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、近江しゃもの玉めめ、鮎の塩焼き、自然薯ごはん ※写真は雅です





ステーキ御膳 ¥2,980 ※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） ¥1,980 ※消費税別
大海老フライランチ・ごはん・サラダ・デザート



お子様御膳（幼児〜） ¥1,500 ※消費税別
アンパンマンセット
ハンバーグ・唐揚げ・エビフライ・ゼリー ほか



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・ウィンナー串・ハンバーグ 他 アンパンマンセットに串が付きます）



腕自慢料理長の季節のおまかせコース ¥10,000〜 ※消費税別

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	¥9,100
スッポンコース ※要予約	¥7,800
はもしゃぶ（夏季）※要予約	¥7,000

※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。



ぼたん鍋



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	¥2,080
近江しゃも井 汁物と香の物付き	¥1,280
近江しゃも井（大盛） 汁物と香の物付き	¥1,680
自然薯の山かけ井 汁物と香の物付き	¥1,600
うな井 汁物と香の物付き	¥1,900
海鮮井 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〕（温・冷）	¥800
モロヘイヤそば〔温玉とろろ〕（温・冷）	¥900
モロヘイヤそば〔しゃも天そば〕（温・冷）	¥1,280
白ごはん	¥250
おにぎり（2個）	¥300
赤だし	¥400

※表示価格は消費税別です。



近江牛ひつまぶし膳



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

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	鮎の山かけ（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	松茸土瓶蒸し（季節限定）	¥1,500



近江牛の石焼き



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。



御弁当

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

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

※表示価格は消費税別です。



Copyright (C) 2008 gokigensan.com All Rights Reserved.

このホームページに使用している画像・文章の著作権は如意的里・ごきげんさんが所有します