



慶事・法事・御法要（各種会議）プラン

淡海 ¥8,000 ※消費税別

- 食前酒ー アセロラ（ジュース）
- 前菜ー 出汁巻・手長海老・筍土佐まぶし・三色団子・鯛桜蒸し・ワラビ烏賊・蚕豆
- いろりー 岩魚または地鶏・赤菫蓼・桜葉麩
- 向附ー 牛炙り
- 凌ぎー 近江牛にぎり2貫
- 温物ー 筍木の芽味噌焼き
- 焼き物ー 近江牛石焼き・焼き野菜
- 留椀ー 蛸汁鍋
- 御飯ー 筍ごはん
- 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。

紅葉 ¥6,900 ※消費税別

- 食前酒ー アセロラ（ジュース）
- 前菜ー 出汁巻・手長海老・筍土佐まぶし・三色団子・鯛桜蒸し・ワラビ烏賊・蚕豆
- いろりー 岩魚または地鶏・赤菫蓼・桜葉麩
- 向附ー 鯛・鮪・烏賊
- 温物ー 筍木の芽味噌焼き
- 揚物ー 白魚香梅揚げ・山菜
- 焼き物ー 近江牛石焼き・焼き野菜
- 留椀ー 蛸汁鍋
- 御飯ー 筍ごはん
- 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。

桜 ¥6,000 ※消費税別



食前酒ー アセロラ (ジュース)

前菜ー 出汁巻・手長海老・筍土佐まぶし・三色団子・鯛桜蒸し・ワラビ烏賊・蚕豆

いろりー 岩魚 または 地鶏・赤蒟蒻・桜葉麩

向附ー 鯛・鮪・烏賊

温物ー 筍木の芽味噌焼き

台物ー 白魚柳川鍋

留椀ー 蛸汁鍋

御飯ー 筍ごはん

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。



紅梅 ¥5,300 ※消費税別

前菜ー 出汁巻・手長海老・筍土佐まぶし・三色団子・鯛桜蒸し

いろりー 岩魚 または 地鶏・赤蒟蒻・桜葉麩

向附ー 鯛・鮪

温物ー 筍木の芽味噌焼き

焼き物ー 近江牛ロース・焼き野菜

留椀ー 蛸味噌汁

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

前菜ー 出汁巻・手長海老・筍土佐まぶし・三色団子・鯛桜蒸し

いろりー 岩魚 または 地鶏・赤蒟蒻・桜葉麩

向附ー 岩魚の造り

温物ー 筍木の芽味噌焼き

揚物ー 山菜天婦羅

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

前菜ー 出汁巻・手長海老・筍土佐まぶし・三色団子・鯛桜蒸し

いろりー 岩魚 または 地鶏・赤蒟蒻・桜葉麩

温物ー 白魚の茶碗蒸し

揚物ー 山菜天婦羅

留椀ー 蛸汁

御飯ー 釜飯 (筍)



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 活岩魚 または 地鶏・豆乳蒟蒻・蓬生麩

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

留椀ー 蜆汁

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。

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、近江しゃもの玉づめ、
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、近江しゃもの玉づめ、
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）



腕自慢料理長の季節のおまかせコース ¥10,000 ~ ※消費税別

御
弁
当

松花堂弁当
(前菜・お造り・煮物・揚物・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。



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、いろいろ料理 如意の里・ごきげんさんが所有します