



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・生順才・筏牛蒡・粽・菖蒲茄子・鰯白魚
- いろりー 岩魚または地鶏・赤麹蕨・よもぎ麩
- 向附ー 牛炙り
- 温物ー 賀茂茄子揚げ出し
- 凌ぎー 近江牛にぎり2貫
- 焼き物ー 近江牛石焼き・焼き野菜
- 留椀ー 蛸汁鍋
- 御飯ー うすいごはん
- 香の物ー 二種盛
- デザートー 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

- 食前酒ー アセロラ（ジュース）
- 前菜ー 出汁巻・手長海老・生順才・筏牛蒡・粽・菖蒲茄子・鰯白魚
- いろりー 岩魚または地鶏・赤麹蕨・よもぎ麩
- 向附ー 間八・鮪・烏賊
- 温物ー 賀茂茄子揚げ出し
- 揚物ー 鱧天婦羅・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 うすいごはん
- 香の物ー 二種盛
- デザートー 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



- 食前酒ー アセロラ (ジュース)
- 前菜ー 出汁巻・手長海老・生順才・筏牛蒡・粽・菖蒲茄子・鰻白魚
- いろりー 岩魚 または 地鶏・赤菫蒻・よもぎ麩
- 向附ー 間八・鮓・烏賊
- 温物ー 賀茂茄子揚げ出し
- 台物ー 鱧しゃぶ
- 留椀ー 蛸汁鍋
- 御飯ー うすいごはん
- 香の物ー 二種盛
- デザートー 自家製抹茶わらび餅



鮓は地鶏と変更できます。 ※岩魚 (11月～4月)・鮓 (5月～10月) ※10月の鮓は子持ち鮓です
 ※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・生順才・筏牛蒡・粽
- いろりー 岩魚 または 地鶏・赤菫蒻・よもぎ麩
- 向附ー 間八・烏賊
- 温物ー 賀茂茄子揚げ出し
- 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 自家製抹茶わらび餅



鮓は地鶏と変更できます。 ※岩魚 (11月～4月)・鮓 (5月～10月) ※10月の鮓は子持ち鮓です
 ※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・生順才・筏牛蒡・粽
- いろりー 岩魚 または 地鶏・赤菫蒻・よもぎ麩
- 向附ー 鮓の造り
- 温物ー 賀茂茄子揚げ出し
- 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 自家製抹茶わらび餅



鮓は地鶏と変更できます。 ※岩魚 (11月～4月)・鮓 (5月～10月) ※10月の鮓は子持ち鮓です
 ※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・生順才・筏牛蒡・粽
- いろりー 岩魚 または 地鶏・赤菫蒻・よもぎ麩
- 温物ー 鱧の茶碗蒸し
- 揚物ー 山菜天婦羅
- 留椀ー 蛸汁
- 御飯ー 釜飯 (うすい)



香の物ー 二種盛

デザートー 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、いり料理 如意の里・ごきげんさんが所有します