

# 滋賀県

豊かな自然に恵まれた



※天候や仕入れの状況により、メニューの変更や商品が提供できない場合がございます。予めご了承ください。※メニュー価格表示は税込価格としております。※使用している食器が写真と異なる場合がございます。



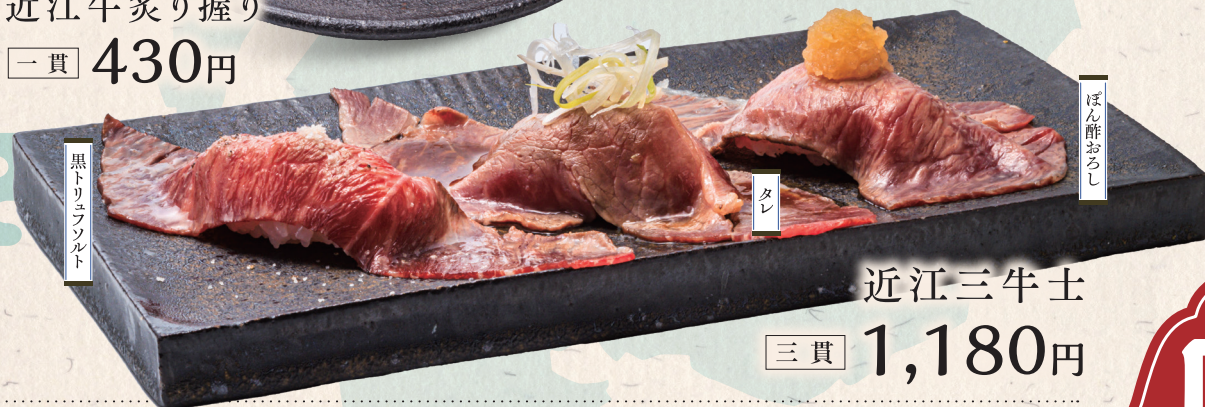
＜タレ＞  
近江牛炙り握り  
一貫 430円



＜卵黄ソース＞  
近江牛炙り握り  
一貫 430円



＜黒トリュフソルト＞  
近江牛炙り握り  
一貫 430円



近江三牛士  
三貫 1,180円



おつまみ  
3点セット  
430円



# 地元自慢の味

— じもと —

— じまん —

の

味

## 近江牛

神戸牛、松阪牛と並んで日本三大和牛と称される近江牛。きめ細かい滑らかな肉質、しつこさのない甘い脂。さっと炙った近江牛握りは至極の味わいです。

＜うにのせ＞  
近江牛炙り握り  
一貫 530円

## ふくい名水サーモン



名水百選に選ばれた清流の水のみで育てられた安心安全サーモン。サーモンピンクに近い色で、艶と張りがあがり上品な脂の乗りと芳醇な甘味。



ふくい名水サーモン  
いくらのせ  
一貫 430円



あおりいか  
二貫 380円



余分な脂を抑えた上質な甘み  
八百姫ひらめ 二貫 430円



小鯛  
ささ漬け握り  
二貫 330円



小鯛の開き  
汐干し焼き  
530円

## 小鯛 ささ漬

若狭小浜の珍味。程よい塩味と身の甘さ、酢の旨みを味わってください。

# 福井県

日本海の豊富な海の幸

