

# 団体ご昼食プラン

この面に掲載のお料理は  
 ご昼食10名様以上より承ります



## 近江牛鍋と 湖国の味覚弁当

近江牛鍋/虹鱈刺身/近江牛肉味噌  
 公魚昆布巻/海老豆煮/氷魚釘煮  
 合鴨スモーク/赤蒟蒻  
 近江米/味噌汁/漬物

¥4,620 税込



## 近江鶏鍋と 湖国の味覚弁当

¥3,630 税込

炭焼近江鶏鍋/虹鱈刺身/近江牛肉味噌  
 公魚昆布巻/海老豆煮/氷魚釘煮  
 合鴨スモーク/赤蒟蒻  
 近江米/味噌汁/漬物

## 近江鶏鍋と 湖国の味覚会席

¥4,950 税込

炭焼近江鶏鍋/虹鱈刺身/近江牛肉味噌  
 天ぷら(小鮎・海老・野菜2種)/茶碗蒸し  
 公魚昆布巻/海老豆煮/氷魚釘煮/合鴨スモーク  
 赤蒟蒻/近江米/味噌汁/漬物/果物2種

## 近江牛鍋と 湖国の味覚会席

¥5,940 税込

近江牛鍋/虹鱈刺身/近江牛肉味噌  
 天ぷら(小鮎・海老・野菜2種)/茶碗蒸し  
 公魚昆布巻/海老豆煮/氷魚釘煮/合鴨スモーク  
 赤蒟蒻/近江米/味噌汁/漬物/果物2種



# 滋賀の歴史と自然が育んだ食材を厳選

湖国が伝えてきた地元の伝統を食で未来へと繋いでいく



**近江牛**  
日本三大和牛の一つ・近江牛  
甘味のある上質な口溶けが特徴



**近江鶏**  
弾力と旨味抜群の近江鶏を  
炭火で香ばしく仕上げました

旅の思い出に  
滋賀県ならではの  
食材をご堪能下さい



総料理長  
足立 卓也



滋賀県醒井  
醒井養鱒場  
**ニジマス**



琵琶湖産  
**水魚**  
スジエビ



滋賀県  
近江八幡市  
**赤蒟蒻**



## 2F ご宴会場のご案内

[洋室]	キャナルホール	彦根城中堀側
	全室	158㎡ / 48坪
	1	63㎡ / 19坪
	2	63㎡ / 19坪
	3	32㎡ / 10坪
	最大	60名
	最大	24名
	最大	24名
	最大	12名
[洋室]	てんびん 天秤の間	90㎡ / 27坪
	最大	40名
[和洋室]	たもん 多聞の間	80㎡ / 24坪
	最大	40名



食と文化の発信地ホテル1F「彦根みやげ本陣」



滋賀県産の食材に拘ったご当地プリン「彦根イイプリン」



ひこにゃん印のひこどらが自慢「どら焼き虎てつ」