

2018秋・レストランガイド

2018

Autumn

9.1
▼
11.30

vol.

01



CASTLE Restaurant Journal

— 初めて出会う、ここだけの秋 —



彦根キャッスル リゾート&スパ

HIKONE CASTLE RESORT&SPA



Lunch Menu 11:30 ~ 14:00 L.O.



KISSHOU 近江牛しぐれ金糸重

近江牛を、秘伝のたれで甘辛く炙き上げ、金糸玉子と合わす事で、ご飯と相性の良い丼に仕上げています。

ビュッフェ付 ￥2,500

【ビュッフェ】季節野菜のサラダ/旬のお漬物/お吸い物



KISSHOU 秋の味覚蒸し御膳

名物、近江牛せいろ蒸しに、豪華、松茸などの秋を香る木野子をもう一段加えた、大盤振る舞いな御膳です。

ビュッフェ付 ￥4,000



HOUOU 近江牛焼きしゃぶランチ

近江牛をシェフが鉄板で焼き上げます。サラダを巻いてみかんポン酢でさっぱりとお召し上がりください。

￥4,100



HOUOU 近江牛ステーキランチ

ヘルシーな近江牛もも肉を堪能ください。サラダはシェフ自ら農家へ足を運び厳選したベビーリーフを使用しております。

￥6,500

Dinner Menu

17:30 ~ 20:30 L.O.

Kisshou Dinner



近江牛おもてなし旬彩会席

￥11,880

四季折々の食材でおもてなし、湖国の味を愛情、工夫、真心をもって、この秋一押しのお会席料理に仕上げました。



秋味会席

￥13,662

秋の味覚、松茸をふんだんに使い、おなじみの料理、土瓶蒸し、茶碗蒸し、すき焼き、ご飯にとお仕立ていたしました。

食材の仕入れにより内容が変更になる場合がございます。

Houou Dinner



1周年記念コース

￥11,880

カルタファタを使用して野菜をガーリックバターで蒸し焼きに仕上げました。近江牛のロースステーキと共にフランベなどの演出やシェフのトークもお楽しみくださいませ。



花コース

￥15,444

シェフこだわりのオリジナルソースで魚介類を堪能していただき、メインディッシュはもちろん近江牛のロースステーキ。鳳凰オリジナルワサビソースでお楽しみくださいませ。

掲載の料金は全て税金・サービス料が含まれた金額です。

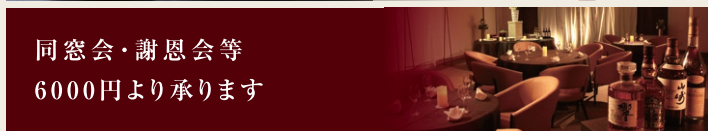
秋のおすすめ インフォメーション

ご宴会プラン



期間限定
和歌山産伊勢海老と
松茸を盛り込んだ会席
¥8,000
税金/サービス料込み

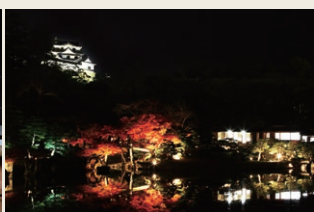
同窓会・謝恩会等
6000円より承ります



ご宿泊プラン

錦秋の玄宮園ライトアップと秋の味覚会席プラン

幻想的な光で照らされる
玄宮園を満喫し、ラグジュ
アリーな滞在を堪能でき
る毎年人気のおすすめプ
ラン。特別室に宿泊し、松
茸など近江の秋の旬の味
覚をお楽しみください。



2名様ご利用時・1名様料金

税金別/サービス料込み

キャッスルビューツインルーム

27,000 円～

スーペリアツインルーム

37,000 円～



彦根みやげ本陣

秦莊山芋

強い粘りと上品な甘さが持ち味。
ゴツゴツした地肌が目をひく
伝統のやまいも。

販売期間は10月下旬～11月
お値段は1kg ¥2,000 ～

エステプラン



9月～11月限定

フェイシャルエステ
(季節限定美容液使用)

45分 14,040 円～

60分 16,200 円～

税金/サービス料込み

季節限定美容液使用



この秋限定の美容液エステ

もみじ(美白)と柚子(うるおい・保湿)

夏のダメージで疲れた肌を一気に修復!



Natural SPA

さらさ