

CASTLE Restaurant Journal

— 気持ちを伝える、とっておきの冬 —

2018

Winter

vol.

02



HEADLINE NEWS

味の饗宴

2人の料理人が手がける プレミアムディナー

昨年開かれたプレミアムディナー。ご好評につき今年も開催いたします。2人の料理人が織りなす2日間だけの特別なひとときを心ゆくまでご堪能くださいませ。

地元食材をふんだんに使い、近江ダイニング橘菖料理長、足立卓也と近江牛鉄板焼鳳凰グランシェフ、荒尾義男が和洋折衷のフルコースをお創りいたします。



2018.12.9 sun / 10 mon 開催

[定員] 各回いずれも先着30名様

[時間] 18:00~20:00(17:30より受付)

[料金] お一人様 ¥15,000

※ワイン・ビールなどを含むフリードリンク付き

宿泊プラン 朝食付き

シングルルーム

[1名1室] お一人様 ¥7,000

キャッスルビューツインルーム

[2名1室] お一人様 ¥7,000

スーパーリアツインルーム 通常の50%OFF

[2名1室] お一人様 ¥12,000

近江牛せいり御膳 ビュッフェ付 ¥3,000

近江牛と季節の野菜をせいりで蒸すことで、旨味は逃さず余分な脂を落とした、さっぱりヘルシーな当店の看板メニューです。



【ビュッフェ】季節野菜のサラダ/旬のお漬物/お吸い物



大老御膳 ビュッフェ付 ¥5,500

近江牛しゃぶしゃぶをはじめ、近江・湖東を代表する食材をふんだんに使用。井伊家・大名籠をモチーフにした当店オリジナル盛器に盛り込んだ御膳です。

Lunch Menu

11:30 ~ 14:00 L.O

日替わりランチ HOUOU ¥3,000

魚介類やお肉を使ったシェフこだわりのメインディッシュに、アミューズ・サラダ・スープ・ライス・コーヒーがセットになったお得な数量限定ランチです。



近江牛じゅんじゅん蒸し焼き 期間限定 ¥3,000

近江の食材を使用した近江牛洋風焼きと焼き卵かけごはんのランチです。お好みで焼き卵かけごはんを近江牛でくるんで肉巻き風に食せる、一度で二度愉しめるランチです。



※要予約

Dinner Menu

17:30 ~ 20:30 L.O

Kisshou Dinner



近江牛すき焼き鍋会席 ¥9,504

近江牛の老舗「岡喜」の牛肉を使い、当店自慢の特製割り下で味わっていただくご当地料理・別名「近江牛じゅんじゅん鍋会席」です。



冬の近江おもてなし旬菜会席 ¥11,880

脂の乗った冬の湖魚と近江牛、そして近江野菜は旬の根菜類をふんだんに取り入れた冬のご馳走尽くし会席です。

Houou Dinner



冬の1周年記念コース ¥11,880

ノルウェーサーモンをカルタファタで蒸し焼きにし、ベビーリーフを添えたサラダ仕立ての前菜など、ライブ感溢れる料理をお楽しみいただけます。



プレミアムディナーコース ¥29,700

近江牛のロースステーキはもちろん、旬の魚介類や合鴨をシェフの趣向を凝らした数々の料理でご堪能いただけるおすすめコースです。

極み会席

¥33,264

この冬は、最高級「松葉かに」をご用意しました

日本海・松葉かにで名高い兵庫・柴山、津居山漁港へ料理長足立が直接買い付けに急行。まさに日本一のかにには、繊細で柔軟な筋肉が特徴。プロの厳しい目で選別されたものを仕入れて参りました。



食前酒や魚料理とのペアリングに

かつて「幻の酒米」と呼ばれた「渡船」を用い地元滋賀県の蔵元が手がけている日本酒。落ち着きのある香りと酸味を中心にバランスの良い旨味が特徴の和食に良く合う純米酒です。



スタッフおすすめ地酒

七本鎗 渡船純米大吟醸

※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



スタッフおすすめワイン

ラス エルマーナス オーガニック

※掲載の料金は全て税金・サービス料が含まれた金額です

Xmas Dinner Course

クリスマスディナーコース

〔期間〕12月1日～25日 〔料金〕¥11,880

シェフがクリスマスイメージした期間限定コースです。このコースはサンタさんからの贈り物としてとっておきのデザートをご用意しております。心ゆくまで特別なひとときをお過ごしくださいませ。

フルーティーな香りが料理を引き立てます

赤はチェリーレッド。適度な酸味がありジューシーなワインです。白は開けたての青りんごの爽やかな香りから、時間とともに洋梨の香りに変わりお料理に合わせやすいワインです。



MORE INFORMATION

日頃の感謝を込めて 料理長足立より大盤振る舞い

[期間] 2018年12月1日～2019年1月31日まで (除外日あり※)

この度和歌山より仕入れた旬真っ盛りの活伊勢海老を日頃の感謝の気持ちを込めて大奉仕！
電話予約のお客様に限り、期間限定で右記のメニューをグレードUPでご提供！奮ってご来店の程、お待ち申し上げます。

近江ダイニング橋苜

冬の近江おもてなし旬菜会席 ¥11,880

通常メイン料理 帆立炭火焼きを…

▶ **活伊勢海老** にグレードUP

本来のグレードUP価格は+3,564円

※除外日:12月27日～1月5日・12日・13日 ※ご予約の際にレストランガイドを見たとお申し付けください



おせち

お正月は家族が共に集い新年を見つめる時です。感謝の念を持ってこれからの一年の安寧を願い、祝い膳を前に新たな年を寿ぎます。私ども彦根キャッスルリゾート&スパのおせち料理を、ご家族の輝かしき年の初めにご賞味いただければ幸いです。



ご好評につき
残りわずかです！

※ご注文先着順にて販売数に達し次第締め切らせていただきます

50個限定
白木重箱
二段重

¥30,000

(5-6人前37品)

おかげさまで
完売致しました

10個限定
白木重箱
三段重

¥40,000

(5-6人前45品)

料理長足立の
手づくり
御節料理



忘・新年会プラン

2018年12月1日国 ▶ 2019年1月31日国

ホテルでリッチに忘年会・新年会をしませんか？

幹事様に嬉しい特典付き！



会席料理 ————— ¥6,000 / ¥8,000 / ¥10,000

近江牛すき焼き、しゃぶしゃぶ ————— ¥7,000

ビュッフェ ————— ¥6,000 / ¥8,000

フリードリンク ¥2,500

ビール(中瓶)・熱燗・焼酎(麦、芋)・ウーロン茶
オレンジジュース・ジンジャーエール・コーラ

フリードリンク ¥3,000

フリードリンク¥2,500の内容に加え
ノンアルコールビール・ワイン・ウィスキー・冷酒

※会席と鍋料理は10名様以上で承ります ※ビュッフェ料理は30名様以上で承ります

お得な 特典

- ★ 全員に乾杯酒サービス(ノンアルコール飲料)
- ★ フリードリンク¥2,500をご注文のお客様:スコッチウイスキーとバーボンウイスキーをプラス。ハイボールでお楽しみ下さい。
- ★ 人数特典:30名様以上でご利用の幹事様へレストラン食事券¥5,000をプレゼント

※ご予約の際にレストランガイドを見たとお申し付けください

年末年始のイベントのご案内

彦根城
時報鐘

除夜の鐘をつく集い

2018.12/31 (mon) 参加無料 要事前申込

振る舞い餅つき

新年1/1 (tue)・2 (wed)

22:30 ホテル1Fロビー集合
22:35 送迎バスにて出発
ホテルスタッフが同行し登城
23:45 ホテル到着予定

- かなり冷え込みます。多少の待ち時間も予想されますので暖かい服装でご参加ください。
- 悪天候及び積雪等による中止の場合がございます。
- お申し込みは、フロントまで事前にお申し付けください。

正月恒例 9:00~
ホテル1F エントランスにて



※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 ※写真はイメージです ※掲載の料金は全て税金・サービス料が含まれた金額です