

MORE INFORMATION

近江牛と松坂牛 食べくらべフェア

9月1日(日) ▶ 11月30日(日)

- ◆ 食べくらべすきやき、しゃぶしゃぶ
【松坂牛90g / 近江牛90g = 合計180g】 ————— ￥9,000
- ◆ 近江牛すきやき、しゃぶしゃぶ
【近江牛150g】 ————— ￥7,000
- ◆ 秋の王様 松茸付
【すきやき、しゃぶしゃぶに松茸一人前をプラス】 ————— ￥2,000



フリードリンク2時間 ￥2,500

瓶ビール(中)・熟煎・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2時間 ￥3,000

フリードリンク¥2500の内容に加え
冷酒・ワイン・ウイスキー・ノンアルコールビール

※すきやき、しゃぶしゃぶは10名様以上で承ります

お食い初め

赤ちゃんが生まれてから100日ほど経つと行う儀式がお食い初めです。子供がこれからの人生で食べ物に困ることがないようにとの願いが込められております。また、ちょうど赤ちゃんに歯が生え始める時期でもあるため、歯が生えたことを喜ぶという意味もあり、歯固めなどという名前でも呼ばれる儀式です。

お料理内容

御祝肴・歯固め・つぼつば・汁・ご飯・御家喜物

¥4,752 10月以降は4,840円に改定

※季節によって料理内容が異なる場合がございます
※男の子と女の子で食器の色が異なります 写真は女の子用です

宿泊プラン

錦秋の玄宮園ライトアップ

11月26日(日) ▶ 12月1日(日)

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どうぞお楽しみください。

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 ~
- ◆ スーベリアツインルーム ￥37,000 ~



彦根みやげ本陣

秦荘山芋

秋限定

300年間続く長寿野菜「秦荘山芋」伝統の味を守るため、ホテルスタッフが畑で丹精込めて育てました。上質な甘さが持ち味の伝統野菜との出会い・食べる幸せをお届け致します。

販売期間は10月下旬～11月 / お値段は1kg ￥2,000 ~



エステプラン

オススメプラン

秋限定

9月 ▶ 11月

Natural SPA

さらさ

季節限定美容液使用 フェイシャルエステ

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!

45分 14,040円 ~ / 60分 16,200円 ~
税金/サービス料込み季節限定
美容液使用彦根キャッスル リゾート&スパ
HIKONE CASTLE RESORT&SPA

〒522-0075

滋賀県彦根市佐和町1-8

web

www.hch.jp

ご予約はこちら 0749-21-2001

※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 ※掲載の料金に關して特に記載のないものは全て税金・サービス料が含まれた金額です

彦根キャッスル リゾート&スパ

2019秋・レストランガイド

CASTLE Restaurant Journal

— 近江感じる秋の恵みを、心ゆくまで —

HEADLINE NEWS

近江ダイニング橘菖

近江牛や近江すっぽんなど、近江の食材から秋の味覚の王様松茸まで、秋の恵みをご堪能ください

彦根キャッスル リゾート&スパ
HIKONE CASTLE RESORT&SPA

近江ダイニング 橘もき(よう)

彦根キャッスル リゾート&スパ

近江牛鉄板焼 鳳凰 HOUOU

秋のお品書き

A4等級
近江牛
使用



三成めし
～近江牛しぐれひつまぶし～

- 最初は近江牛の旨味をご堪能下さい
- 次はお好みの薬味をのせて
- 最後は出汁茶をかけてさっぱりと

鯉のお吸い物 サラダ 漬物 ビュッフェ付

KISSHOU

¥ 2,700

荒尾グランシェフ料理教室

近江牛鉄板焼 鳳凰 荒尾グランシェフが
家庭でできるプロの味を教えます！

開催	2019.9.12 thu. 11:30～14:00 (11:00より受付)
参加	定員先着10名様 お一人様 ¥ 5,000
備考	会場 近江牛鉄板焼 鳳凰にて(彦根キャッスル リゾート&スパ内1階) 持ち物 筆記用具をご持参くださいませ 予約 9/2mon.までにお申し込みくださいませ

特別割引
¥ 3,900
通常 ¥ 5,000



Lunch Menu

11:30 ~ 14:00 L.O.

Kisskou lunch

近江鶏と木野子の味噌柳川鍋御膳

ビュッフェ付 ¥ 3,000



鶏肉に相性の良い牛蒡に加え、秋の産物である木野子を使った味噌風味の柳川鍋です。仕上げに玉子を溶き入れ、とろーりとした甘辛い味わいは「食欲の秋」にぴったり。
提供期間: 9/1 ~ 11/30

秋の味覚御膳

ビュッフェ付 ¥ 3,800



なんと！松茸とびん蒸しと海老や木野子を盛り合わせた天麩羅を配した秋の味覚たっぷりに仕上げました。虹鱈のお造りをはじめ、サイドメニューも充実な欲張り御膳です。
提供期間: 9/1 ~ 11/30

近江牛スライスビーフと茸のおろし丼

¥ 2,000



残暑厳しくても近江牛を味わえる丼ぶりをご用意致しました。大根おろしを添えてさっぱりとお召し上がりください。
*ビュッフェ利用の場合+500円(税サ込) 提供期間: 9/1 ~ 9/30

近江牛洋風ももカツ丼

¥ 2,000



贅沢に近江牛をカツにした洋風ももカツ丼が期間限定販売！特製ソースをたっぷりとお野菜や近江米との相性は抜群です。
*ビュッフェ利用の場合+500円(税サ込) 提供期間: 10/1 ~ 10/31

Houou lunch

焼きしゃぶランチ

¥ 4,100



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。

近江牛食べ比べランチ

¥ 10,000



近江牛しゃぶしゃぶ用の肩ロース、上質な赤身のもも肉と霜降りのロースを一度に三種類楽しめる贅沢なランチコースです。

Kisskou Dinner

Dinner Menu

17:30 ~ 20:30 L.O.

Houou Dinner

秋の近江VS紀伊半島グルメプレミアム ¥ 30,250

提供期間: 10/1 ~ 11/30



禁漁が解ける秋の伊勢海老、日本三大牛である松阪牛など秋の紀伊半島にスポットを当て、近江牛、近江すっぽんなど近江の食材と共に、秋の味覚の王様「松茸」を加えて味覚比べしていただく、ドリームマッチなプレミアムコースです。

秋味会席

¥ 13,662

提供期間: 9/21 ~ 11/30 10月以降は13,915円に改定



秋の定番！秋味会席が今年も人気を博して再登板。秋の味覚の王様「松茸」を用い、松茸とびん蒸しや近江牛松茸すき焼き、松茸茶碗蒸し、松茸釜飯をコースに盛り込んだ秋ならではのコースに仕上げました。この秋、是非ご賞味いただきたいお料理です。

近江牛とチーズディナー

¥ 15,444

提供期間: 9/1 ~ 11/30 10月以降は15,730円に改定



チーズ好きには堪らない満足度！野菜のチーズフォンデュやメインには近江牛ロース肉のチーズ焼き。さらにお食事のメにはチーズリゾットを…心行くまでチーズをご堪能頂けるコースです。

ハロウィンディナー

¥ 12,100

提供期間: 10/1 ~ 10/31



Trick or treat！シェフからお菓子の代わりにかぼちゃを使用したデザートをご用意致しました。メインはやっぱり近江牛。サラダを添えてさっぱりとお召し上がり頂けます。

※写真はイメージです、食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※掲載の料金は全て税金・サービス料が含まれた金額です。