



離れ風個室6室
大部屋60名様収容

滋賀県栗東市井上281-4
TEL：077-558-3223
FAX：077-558-3228
営業時間：午前11時30分
～
午後9時30分（ラストオーダー午後8時30分）
17時以降ご来店は予約制

送迎のご案内
6名様以上のご利用のお客様
は送迎を承ります。お気軽
にお申し付け下さい（要予
約）JR草津駅からシャトル
バスもあります。詳しくは
お問い合わせ下さい。

このページをプリント
（PDFを表示）



法事でご利用の方は、メニューを各種会席より法事用にアレンジいたします。お電話にてお尋ねください。送迎あり。

内容は季節に応じて多彩に変わります。

吉祥
御所車
会席

1月2日～1月7日までは前菜はおせちです。

福寿 ￥22,000（税込）

食前酒	祝三段重（おせち・お造り・他）	いろいろ焼き
握り寿し（近江牛・国産うなぎ）	伊勢海老	近江牛石焼
季節の天ぷら	赤飯	しじみ汁
ご飯	デミコーヒー	



みやび ￥16,500（税込）

食前酒	祝三段重（おせち・お造り・他）	いろいろ焼き
伊勢海老	握り寿し（国産うなぎ・鮪）	近江牛ステーキ
季節の天ぷら	赤飯	しじみ汁
ご飯	デミコーヒー	

華 ￥13,200（税込）

食前酒	祝三段重（おせち・お造り・他）	いろいろ焼き
てっちり	握り寿し（国産うなぎ）	近江牛ステーキ
季節の天ぷら	赤飯	しじみ汁
ご飯	デミコーヒー	

お食い初め膳（焼鯛付） ￥5,500（税込）

寿しケーキ 4人用 ￥2,500（税込） 6人用 ￥3,500（税込）

松花堂弁当（要予約） ￥3,500（税込）

お造り（ボタン海老）等5種盛 牛ステーキ ご飯付き
牛ステーキをローストビーフに変更する場合は ￥3,000（税込）

近江
牛会
席

いろいろ焼きはあまご又はとり串と野菜串です。

1月2日～1月7日までは前菜はおせちに変わります。

淡海 ¥11,000 (税込)

前菜	いろいろ焼き
牛握り	牛炙り
茶碗蒸し	揚物
近江牛石焼き	近江米こしひかり
汁物	デザート
等 全12品	



紅葉 女将お勧め！ ¥8,800 (税込)

食前酒	前菜
いろいろ焼き	お造り
牛握り	茶碗蒸し
揚物	近江牛石焼き
近江米こしひかり	
等 全12品	



桜 ¥7,150 (税込)

食前酒	前菜
いろいろ焼き	お造り
鯉にぎり	揚物
牛ステーキ又は魚の個人鍋	近江米こしひかり
汁物	香の物
デザート	
全12品	



プチ贅沢ランチ (昼のみ) ¥5,500 (税込)

かご盛り3品	いろいろ焼き
山菜の天ぷら	季節の茶碗蒸し
「選べるメイン料理」AまたはB	香の物
抹茶わらび餅	デミコーヒー
A) ミニステーキ 近江米コシヒカリの釜飯 汁物 他	
B) イナズマ塩ちゃんこ鍋 (一人鍋) 御飯 他	

(夜の部) お造り付 ¥6,600～ (税込) で受付可



如意の里 (自然薯料理) ¥5,500 (税込)

1月2日～1月7日までは前菜はおせちに変わります。

前菜	いろいろ焼き
あまごの刺身	茶碗蒸し
山菜の天ぷら	自然薯のすいとん鍋 等 全8品



ささゆり御膳 (ジビエ料理) ¥4,950 (税込)

前菜	いろいろ焼き
山菜の天ぷら	茶碗蒸し
しし鍋またはしゃも鍋	季節の釜飯
デザート 全8品	





深山 ¥3,850 (税込)

かご盛り3品

茶碗蒸し

季節の釜飯

香の物

いろいろ焼き

山菜の天ぷら

汁物

デザート 全8品



お子様膳
(要予約)

アンパンマン (幼児低学年向き)

¥1,650 (税込)

ハンバーグ・唐揚げ・海老フライ・スマイルポテト・おにぎり・フルーツ 他



ほおずき (小学生以上)

¥2,750 (税込)

二段重 (ハンバーグ・唐揚げ他)・大海老フライ・そば・ごはん



歓送迎会・新年会に幹事が光る！得々プラン
飲み放題 (90分) と御送迎がセット！

ボリュームたっぷりの

宴会セット (6名様以上)

- ・会席コースと鍋コースの選択になります
- ・飲み放題 (90分) 付 (120分まで希望されるときは+550円/人)
- ・送迎あり
- ・宴会人数は60名様までです

二次会サービスプラン

¥3,500円/人 (2時間)

カラオケ歌い放題・飲み放題・送迎付き

カラオケカフェ GOKIGEN 077-551-0415

栗東市目川1101番地



らくらく宴会セット ¥6,500



ほくほく宴会セット ¥8,500

会席コース

- ・ いろいろ焼き（あまご又は地鶏と野菜の串）
- ・ 前菜
- ・ お造り三種盛
- ・ しゃもの炙り
- ・ 近江和牛ステーキ
- ・ 香の物
- ・ デザート
- ・ ごはん（近江米こしひかり）等

鍋（ちゃんこ鍋）コース

- ・ いろいろ焼き（あまご又は地鶏と野菜の串）
- ・ 付き出し
- ・ 近江しゃもの炙り焼き
- ・ お造り三種盛
- ・ ちゃんこ風寄せ鍋
- ・ うどん又は雑炊
- ・ 香の物
- ・ デザート

※御希望により、いろいろの焼き物は、焼いて出させて頂きます

各種御膳

デザートはすべて「わらび餅」になります

特上ステーキ御膳

¥6,050（税込）



ステーキ御膳

¥4,378（税込）

近江牛ステーキ・サラダ・白ごはん・汁物・香の物・わらび餅



御当地御膳（要予約）

¥5,500（税込）

あまごの塩焼き・近江牛ステーキ 他



牛すき焼き御膳

わらび餅付

¥3,850

お牛まぶし御膳

¥2,750

とろろ御膳

あまごの塩焼・自然薯・天ぷら・金勝寺豆腐・わらび餅等

¥2,750

そば御膳

（温・冷）

あまごの塩焼・天ぷら・金勝寺豆腐・モロヘイヤそば・わらび餅等

¥2,750

近江しゃもうどん鍋御膳

¥2,200

近江しゃもとじ井御膳

¥2,200

※表示価格は消費税込みです。



お牛まぶし御膳

鍋物

鍋物メニューは全て 要予約 です

各種鍋コースには前菜・お造り・ごはん または うどん・デザート付

牛しゃぶ

¥8,800

牛すき焼き

¥7,700



山里鍋（ちゃんこ風）	¥5,500
近江しゃもすき焼き	¥7,150
近江しゃも鍋	¥7,150
ぼたん鍋（冬季）	¥7,700
ふぐコース てつき・てっちり・焼きふぐほか	¥9,900
すっぽんコース	¥9,900
※表示価格は消費税込みです。	



ぼたん鍋



お刺身

活け鮎の刺身（5月～9月）	¥990	活け鮎のせごし（5月～9月）	¥990
天魚の刺身（10月～4月）	¥990	海の幸盛り合わせ	¥2,178
しか刺し	¥2,200		
※表示価格は消費税込みです。			



海の幸盛り合わせ

一品料理

近江牛石焼き	¥4,180	近江牛たたき	¥2,750
近江しゃもたたき	¥1,650	近江しゃも炙り焼き	¥1,650
国産うなぎの蒲焼	¥6,050	地鶏の唐揚げ	¥990
しし肉陶板焼き	¥2,750	鯛のあら煮	¥1,760
天ぷら盛り合わせ	¥1,760	小鮎の天ぷら	¥1,078
大海老フライ	¥1,870	ごきげんさんサラダ	¥990
だし巻き	¥990	茶碗蒸し	¥770
揚げ銀杏	¥660	汁物	¥550
※表示価格は消費税込みです。			



近江牛石焼き



近江しゃも炙り焼き

各種 いろいろ串

牛肉	¥1,650	活鮎	¥880	天魚（冬季限定）	¥880
地鶏	¥880	ホタテ	¥990	イカ	¥660
つくね	¥550	生鮓（よもぎ）	¥440	生鮓（あわ鮓）	¥440
白ねぎ	¥440	しいたけ	¥440	里芋	¥440
ししとう	¥440	エリンギ	¥440	もち	¥440
※表示価格は消費税込みです。					

ご飯もの・めん類

近江米コシヒカリを使用	
国産うな重（一匹） 香の物・汁物付	¥7,150
国産うな重（半身） 香の物・汁物付	¥4,180
海鮮丼 香の物・汁物付	¥2,200
季節の釜飯	¥1,408

うどん（たまご）	¥880
おにぎり（2個）	¥440
白ごはん	¥330
汁物	¥550

※表示価格は消費税込みです。

各種そば単品

そばは「特製モロヘイヤそば」です

牛肉そば（温）	¥1,980
近江しゃも天そば（温・冷）	¥1,650
温玉とろろそば（温・冷）	¥1,408
山菜そば（温・冷）	¥1,188
ざるそば（3段）	¥1,188
ざるそば（大盛5段）	¥1,628

※表示価格は消費税込みです。



近江しゃも天そば



温玉とろろそば

自家製わらび餅

わらび餅とアイス	¥1,100
----------	--------

※表示価格は消費税込みです。