

長命ずいかくの湯
館内お食事処

近江 和菜 しよぶ



名物 九曜曼陀羅膳



まむら ひでゆき
木村 栄至 料理長

元辻調理師専門学校日本料理講師。
TVドラマ「信長のシェフ(TV朝日)」
「美味でそうろう(BS朝日)」にて日本料理の監修を担当。「よどやばし飄々」では木村が手がけた料理が「よ〜いドン！」(関西テレビ)で紹介されました。

近江の味、琵琶湖を囲む季節の旬をちりばめた九つの料理に、食べる方の御利益(りやく)を願って金剛界曼陀羅のように並べました。
九曜とは九つの星という意味で、九曜それぞれに如来や菩薩がやどり、人々に御利益を与えるありがたい意味とされています。

九曜曼陀羅膳	2,980円
季節曼陀羅膳	3,980円
6つの曼陀羅膳	
近江牛すき焼き曼陀羅膳	4,980円
近江牛しゃぶしゃぶ曼陀羅膳	4,980円
近江牛鉄板焼曼陀羅膳	5,680円
近江牛焼きしゃぶ曼陀羅膳	5,680円

《お料理の価格は全て税込》

【平日限定】ランチメニュー

1日限定 5食

近江牛
しゃぶしゃぶうどん(温)
小鉢一品・お漬物付き

+いなり寿司2貫
1,380円(税込)

+鯖寿司2貫
1,680円(税込)

1日限定 5食

海鮮重
お吸い物・小鉢一品・お漬物付き
1,380円(税込)

1日限定 5食

近江牛ローストビーフ重
お吸い物・小鉢一品・お漬物付き
1,680円(税込)

期間限定/8月末まで

季節曼陀羅膳

山と海の幸のマリアージュ
自家製ローストビーフと生ういのゼリー掛け
3,980円(税込)

期間限定/8月末まで

【料理長おすすめ】季節の一品

鱧のおとし 800円(税込)

夏香る。
近江野菜と湖魚の南蛮漬
500円(税込)

料理長お薦め
自家製鶏ハムサラダ
700円(税込)

九曜曼陀羅麺
1,680円(税込)

(ちよだオリジナル) 正油バターソースで
楽しむ近江牛炭火焼きステーキ
4,700円(税込)



営業時間
昼/11:00~15:30
夜/17:00~21:30
【料理ラストオーダー】20:30
【ドリンクラストオーダー】21:00
【定休日】毎週火曜日
※料理写真は全てイメージです