

本日のお品書き



二〇二三年 霜月二十一日

先焼き物

浮世タン

季節野菜とフィレ壺漬け

前菜

季節野菜のナムル盛り

前菜

近江牛サーロイン雪塩ユッケ

前菜

焼きナスと近江牛タン煮

白味噌餡仕立

汁物

近江牛スープ松茸の香り

お凌ぎ

寿司三貫盛り

天使の海老

炙り霜降り

芽ネギと赤身寿司

香物 自家製糠漬け
御飯物 一口御飯

後焼き物 タレ

厳選熟成近江牛サーロイン

熟成近江牛ミルフィユ

お口直し

トマトと果実の梅酒漬け

メ物 すだち冷麺

水物 季節のデザート

至極物 (追加料金一〇〇〇円二名様毎)

近江米 本格土鍋炊き

出汁茶漬け付き

本日のお品書き



二〇二三年 霜月二十一日

先焼き物

浮世タン

季節野菜とフィレ壺漬け

前菜

季節野菜のナムル盛り

前菜

近江牛サーロイン雪塩ユッケ

前菜

焼きナスと近江牛タン煮

白味噌餡仕立

汁物

近江牛スープ松茸の香り

お凌ぎ

寿司三貫盛り

天使の海老

炙り霜降り

芽ネギと赤身寿司

香物 自家製浅漬け
御飯物 一口御飯

後焼き物 タレ

厳選熟成近江牛サーロイン

熟成近江牛ミルフィユ

お口直し

トマトと果実の梅酒漬け

メ物 すだち冷麺

水物 季節のデザート

至極物 (追加料金一〇〇〇円二名様毎)

近江米 本格土鍋炊き

出汁茶漬け付き

集集吉

集集吉

Xmas特別コース



二〇二三年 十二月

先焼き物

焼き信長葱とチーズ包みタン
フィレとオマール海老と

季節野菜の玉手箱

前菜

季節野菜のツリーサラダ

前菜

近江牛紅白トリユフ塩ユツケ

前菜

近江鴨ロース

バルサミコパール添え

汁物

近江牛と牛蒡のポタージュ

お凌ぎ

近江牛霜降り雲丹乗せ

お口直し

トマトとラ・フランス梅酒漬け

後焼き物

タレ

熟成近江牛厚切りサーロイン

近江鴨もも

アップルブランデー一夜漬け

メ物

冷麺deパスタ

水物

クリスマスデザートプレート

至極物

(追加料金一〇〇〇円二名様毎)

近江米 本格土鍋炊き

出汁茶漬け付き

Xmas特別コース



二〇二三年 十二月

先焼き物

焼き信長葱とチーズ包みタン
フィレとオマール海老と

季節野菜の玉手箱

前菜

季節野菜のツリーサラダ

前菜

近江牛紅白トリユフ塩ユツケ

前菜

近江鴨ロース

バルサミコパール添え

汁物

近江牛と牛蒡のポタージュ

お凌ぎ

近江牛霜降り雲丹乗せ

お口直し

トマトとラ・フランス梅酒漬け

後焼き物

タレ

熟成近江牛厚切りサーロイン

近江鴨もも

アップルブランデー一夜漬け

メ物

冷麺deパスタ

水物

クリスマスデザートプレート

至極物

(追加料金一〇〇〇円二名様毎)

近江米 本格土鍋炊き

出汁茶漬け付き

集集吉

集集吉

呑み放題 ドリンクメニュー



生ビール

エビス生

クラフトビール生

スプリングバレー芳醇 (赤)

銀河高原ビール

ノンアルコールビール

ウイスキー

ハイボール・ロック・水割り・湯割

サワー

檸檬サワー

グレープフルーツサワー

焼酎 (麦) (芋)

水割り・ソーダ割・ロック・湯割

日本酒

松の司 (滋賀)

果実酒

萩の露酒造 (滋賀)

みかん

柚子

檸檬

梅

カクテル

カシス系&ピーチ系

ソーダ・ジンジャーエール

トニック・ウーロン・オレンジ

レッドグレープ・アップル

グレープフルーツ

ジンベース

ジンソーダ・ジンバック

ジントニック・ジンロック

その他

カルーアミルク・シャンディガフ

ソフトドリンク

プレミアム100%ジュース

オレンジ

アップル

ピンクグレープフルーツ

レッドグレープ

コカ・コーラ

コカ・コーラゼロ

ジンジャーエール

カルピス

ウーロン茶

緑茶

ジャスミン茶

ホット

ホット烏龍茶

ホット緑茶

ホットジャスミン茶

ホットカルピス

特保

特保コカ・コーラ

特保すこやか茶W

ミネラルウォーター

本日のお品書き

二〇二三年 霜月日



タン四種盛り

- 超薄切り紅華舌
- 薄切り浮世舌
- 厚切り浮世舌
- 肉汁爆発舌

前菜

- 近江サーロイン雪塩ユツケ
- 季節野菜のナムル盛合わせ

お凌ぎ

- 近江牛赤身肉寿司

焼き物

- 近江牛特選カルビ
- 近江牛特選赤身
- 近江牛厚切りサーロイン
- 近江牛ソーセージ
- ホルモン二種盛り
- 季節の焼き野菜盛り

御飯物

- 近江米ご飯

- 汁物 近江牛すじスープ

- 水物 季節のデザート

飲み物

- ドリンク飲み放題

- 至極物 (追加料金一〇〇〇円二名様毎)

- 近江米 本格土鍋炊き
- 出汁茶漬け付き

集集吉

本日のお品書き

二〇二三年 霜月日



タン四種盛り

- 超薄切り紅華舌
- 薄切り浮世舌
- 厚切り浮世舌
- 肉汁爆発舌

前菜

- 近江サーロイン雪塩ユツケ
- 季節野菜のナムル盛合わせ

お凌ぎ

- 近江牛赤身肉寿司

焼き物

- 近江牛特選カルビ
- 近江牛特選赤身
- 近江牛厚切りサーロイン
- 近江牛ソーセージ
- ホルモン二種盛り
- 季節の焼き野菜盛り

御飯物

- 近江米ご飯

- 汁物 近江牛すじスープ

- 水物 季節のデザート

飲み物

- ドリンク飲み放題

- 至極物 (追加料金一〇〇〇円二名様毎)

- 近江米 本格土鍋炊き
- 出汁茶漬け付き

集集吉

本日のお品書き



二〇二三年 霜月日

本日のお品書き



二〇二三年 霜月日

前菜

低温調理近江鴨ロースユッケ
季節野菜のナムル盛合わせ

低温調理近江鴨ロースユッケ
季節野菜のナムル盛合わせ

お凌ぎ

近江牛ロース肉寿司

お凌ぎ

近江牛ロース肉寿司

鍋物

近江牛鴨ロースしゃぶしゃぶ
近江牛鴨もも
近江牛鴨つみれ
季節野菜盛り
新鮮玉子食べ放題

鍋物

近江牛鴨ロースしゃぶしゃぶ
近江牛鴨もも
近江牛鴨つみれ
季節野菜盛り
新鮮玉子食べ放題

御飯物

近江米ご飯

御飯物

近江米ご飯

メ物

うどん・そば・中華麺
お選び下さい

メ物

うどん・そば・中華麺
お選び下さい

水物

季節のデザート

水物

季節のデザート

飲み物

ドリンク飲み放題

飲み物

ドリンク飲み放題

至極物

(追加料金一〇〇〇円二名様毎)
近江米 本格土鍋炊き
出汁茶漬け付き

至極物

(追加料金一〇〇〇円二名様毎)
近江米 本格土鍋炊き
出汁茶漬け付き

集集吉

集集吉

霜月の盛合せ



霜月の盛合せ



一四五〇〇円

一四五〇〇円

近江牛フィレシヤトーブリアン

近江牛フィレシヤトーブリアン

近江牛特選霜降りカルビ

近江牛特選霜降りカルビ

黒毛和牛特選ハラミ

黒毛和牛特選ハラミ

近江牛特選大判サーロイン

近江牛特選大判サーロイン

近江鴨もも

近江鴨もも

近江牛ソーセージ

近江牛ソーセージ

※ 味付けは塩、タレ、合わせ
からお選び下さい。

※ 味付けは塩、タレ、合わせ
からお選び下さい。

塩、タレ合わせ

塩、タレ合わせ

【塩味付け】

【塩味付け】

近江牛フィレシヤトーブリアン

近江牛フィレシヤトーブリアン

黒毛和牛特選ハラミ

黒毛和牛特選ハラミ

近江鴨もも

近江鴨もも

【タレ味付け】

【タレ味付け】

近江牛特選霜降りカルビ

近江牛特選霜降りカルビ

近江牛特選大判サーロイン

近江牛特選大判サーロイン

近江牛ソーセージ

近江牛ソーセージ

集集吉
集集方

集集吉
集集方

本日のおすすめ



二〇二三年 霜月

和牛特選ハラミ

二七〇〇円

近江鴨もも

一七〇〇円

近江牛厚切りサーロインステーキ

八〇〇〇円

近江牛はつ刺し

一五〇〇円

近江牛つらみ刺し

一五〇〇円

丸ごとトマトナムル

七〇〇円

近江牛タンごろごろカレー

一六〇〇円

もちもち二色の薩摩芋団子

季節のアイス添え

七〇〇円

お口直しのプチトマトと果実の

ノンアルコール梅酒漬け

七〇〇円

本日のおすすめ



二〇二三年 霜月

和牛特選ハラミ

二七〇〇円

近江鴨もも

一七〇〇円

近江牛厚切りサーロインステーキ

八〇〇〇円

近江牛はつ刺し

一五〇〇円

近江牛つらみ刺し

一五〇〇円

丸ごとトマトナムル

七〇〇円

近江牛タンごろごろカレー

一六〇〇円

もちもち二色の薩摩芋団子

季節のアイス添え

七〇〇円

お口直しのプチトマトと果実の

ノンアルコール梅酒漬け

七〇〇円

※数量限定の為無くなり次第

終了とさせていただきます

集集吉

※数量限定の為無くなり次第

終了とさせていただきます

集集吉



浮世亭

完全個室焼肉すだく



浮世亭

