

湖の辺ダイニング
葦海
dining ashimi

湖の辺ダイニング 葦海

地産食材と旬の味覚を堪能できるオールダイニング
びわ湖の絶景を眺めながらの「和惣菜ランチバイキング」が
お楽しみいただけます。



大人 ¥2,000 お子様 ¥1,000 シニア ¥1,800 幼児無料
(4~12歳) (65歳以上)

毎週火曜日はレディースデイ 女性 ¥1,800 となります 表示価格に消費税は含んでおりません

3月 和惣菜ランチバイキング

季節鍋	鶏つみれ鍋 味噌仕立て
お造り	鱒のお造り
天麩羅	鶏ムネ肉の磯部揚げ
お惣菜	牛すじ肉のアドベリー煮込み 春キャベツとゆで豚の胡麻和え 豚ロースの塩こうじ焼き レモン和え 手作りハンバーグ淡海酢ビネガーソース ごぼうと蒟蒻の土佐煮 ニラと白ネギの酢味噌和え 泰山寺産の茶碗蒸し
サラダ	水菜とお揚げのシーザーサラダ 大根サラダ和風しょうゆ 彩りピクルスと玉ネギのサラダ
お食事	近江米 釜飯 みそ汁 スープ ビーフカレー バケット
デザート	パティシエ特製デザート ピザ
ドリンク	ソフトドリンク コーヒー紅茶 他



大人 ¥2,000 お子様 ¥1,000 シニア ¥1,800 幼児無料
(4~12歳) (65歳以上)

毎週火曜日はレディースデイ 女性 ¥1,800 となります 表示価格に消費税は含んでおりません

4月 和惣菜ランチバイキング

季節鍋	うしお鍋
お造り	鯛 造り
天麩羅	春野菜の天ぷら
お惣菜	春野菜のゴロゴロ天ぷら 焼きキャベツと焼きたまねぎ木の芽和え ワカメと鯛カブラの鯛カマ煮 ひじきとミツ葉の茶碗蒸し 桜あん 鱈の南蛮漬け 春野菜と土生姜のもずく和え 春キャベツと春玉ネギの肉みそいため 鶏の香味唐揚げ玉ネギ和え
サラダ	グリーンサラダ 玉ネギと蒸し鶏のチリソース 新キャベツと新ワカメの塩こうじサラダ 地産豆腐としらすほたるイカの山葵サラダ
お食事	豆ごはん 黒カレー 鯛と鱈のにぎり バケット
デザート	パティシエ特製デザート ピザ
ドリンク	ソフトドリンク コーヒー紅茶 他

