

日本橋

滋味

昼

平日 11:30 ~ 14:00

こちらのメニューは全て税別です

おしながき

ご飯の大盛り

+100

鶏のじゅんじゅんたまごとじ井
お味噌汁、お漬物付

1,000

本日の滋賀の納豆

350

旨酸っぱいスープ麺
お漬物付

1,000

茹で野菜

400

近江牛定食
小鉢、お漬物、お味噌汁付

2,800

漬物盛り合わせ

600

近江一汁三菜定食

1,200

ひとくちジェラート

200

滋味

おしながき

昼

土・日・祝 11:30～14:00

こちらのメニューは全て税別です

もやしのへしこ炒め

アンチョビキャベツならぬへしこもやし

800

朽木谷花ごよみの

お母さんの鯖ずし(1貫)

400

手作りの温かみがほっとする知る人ぞ知る鯖ずし。

限定入荷。出会えたら幸運

鶏の唐揚げ

飯の酸味でさっぱりと

800

滋乃味の鮓ずし茶漬け

お出汁に飯ボールを溶かしていただく

1,200

滋味深いお茶漬け

追加のおとも

飯のデイツプ

200

わさび、バジル、デイルの3種類。

お酒のアテやお料理のアクセントにおすすめ

肉吸い豆腐

近江牛のホルモンと豆腐の肉吸い。

800

近江米のおむすび(1個)

近江商人も愛した握り飯

300

飯とは？

鮓ずしを漬け込む際に漬け床として使われるお米のこと。乳酸発酵由来の酸味とうま味が凝縮しています。塩漬けにしたニゴロブナを、炊いたお米に塩を混ぜた漬け床で半年以上漬けて込んで鮓ずしは出来上がります。

日野菜の漬物と豚肉の陶版焼き

乳酸発酵した漬物×豚肉の黄金の組み合わせ

1,500

滋賀の漬物盛り合わせ

自家製ぬか漬けと季節の滋賀のお漬物

600

近江牛の炙り焼き

炭火の香ばしさで近江牛の香りがより一層引き立ちます

2,500

季節のお味噌汁

滋賀県各地の郷土に伝わる汁ものを

400

フルーツポンチ

スパイス&ハーブのスープ。

600

近江牛の味噌漬け焼き

幕府にも献上された伝統の味

2,800

ごはんセット

小鉢、お漬物、お味噌汁付

600

七本槍 酒粕ジェラート

純米吟醸粕の風味がふんわりと香る
ミルクベースのジェラート

500