

日本橋

滋味

琵琶湖の恵み

滋賀の地酒

近江牛

発酵いろいろ

こちらのメニューは全て税込です。  
ディナー営業時はお席料として  
お一人様五四〇円（税込）を頂戴しております。

伊吹ハム 山椒ソーセージ 五四〇

鮎のきむら 小鮎のオイル漬け 五四〇

奥村佃煮 本日の佃煮 五四〇

伊吹ハム スモークチーズ 五四〇

滋乃味のたたき胡瓜 五四〇

炊き赤こんにやく 五四〇

飯いじのディップ 三〇〇



鮎ずしを漬け込む際に漬け床として使われるご飯のこと。  
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バナを、炊いたお米の漬け床で  
半年以上漬けて込んで鮎ずしは出来上がります。

滋賀酒肴四種盛り合わせ 一八〇〇

お好きな四種類の酒肴がお試し頂けます

印は1階マーケットでお買い求めいただけます  
(マーケットは20時までの営業となります。)

飯とパクチー、トマトのサラダ  
鮎ずしの飯とトマトとパクチーの絶妙な相性

六五〇

滋賀漬物とじゃが芋のサラダ

六五〇

滋賀県食材の漬物がアクセントのポテトサラダ

滋賀野菜 素材のサラダ

一〇八〇

滋賀県全土の季節野菜のシンブルなサラダ

魚治の鮎寿し

一二〇〇

高島市海津の老舗鮎寿し屋の本漬け鮎寿し

季節のお造り

一三〇〇

滋賀から届く季節の魚のお造り

ぜいたく煮

六五〇

丹精こめた沢庵を更に煮漬ける「ぜいたく」さ  
滋賀県の郷土食

近江牛ローストビーフ

一八〇〇

じっくりと低温調理した近江牛ローストのサラダ仕立て

近江鶏卵の出汁巻き

東近江市産の赤卵をふんだんに使用した出汁巻き

八六〇

もやしとへしこの炒めもの

滋賀にも残る「鯖街道」文化、へしこを使用した炒めもの

八六〇

近江鶏の発酵マリネ唐揚げ

鮎寿し飯のマリネ液で漬けた近江鶏の唐揚げ

八六〇

滋賀根菜の素揚げ

滋賀県内で採れた季節の根菜の素揚げ。  
飯のデイツプをつけて

七五〇

近江牛ホルモンの肉吸い豆腐

近江牛のホルモンと豆腐の肉吸い  
滋乃味特製の出汁で

八六〇

発酵出汁の旨酸っぱい豚しゃぶ 一人前

二七〇〇

×の米麺 三二〇

鮎ずしの飯とトマトを溶いた旨酸っぱい出汁で食べる豚しゃぶ

日野菜の漬物と森本豚の陶板焼き

一六二〇

乳酸発酵した漬物×森本豚の黄金の組み合わせ

近江牛の炙り焼き 一〇〇g

二八〇〇

炭火の香ばしさに近江牛の香りがより一層引き立ちます

近江牛の味噌漬け焼き 一〇〇g

三二〇〇

滋賀県伝統の味。味噌漬け効果で脂がより甘く香ばしく

滋乃味の近江牛だしすき焼き

六四八〇

滋乃味特製の出汁割り下であっさりとしたすき焼きに

×のおうどん 三二〇  
×の雑炊 四三〇

滋賀のブランド豚 森本豚の糍焼き 一〇〇g

二五〇〇

滋賀県の豊かな自然に恵まれた森本豚を

滋乃味で糍漬けにした焼きもの

季節野菜のグリル

一二〇〇

滋賀県各地から送られる旬の野菜  
素材を活かしたグリルに

滋乃味の鮎ずし茶漬け

お出汁に飯<sup>い</sup>ボールを溶かしていただく滋味深い味わい

一二〇〇

本日の近江米 土鍋ごはん 一合半

本日の近江米と滋賀のお水を使用した炊き立て白米  
ご注文を受けてから炊き上げます。

八六〇

近江米のおむすび

近江商人も愛した握り飯

三二〇

近江牛ホルモンの肉吸いうどん

滋乃味特製出汁と近江牛ホルモンのおうどん

九三〇

滋賀の漬物盛り合わせ

自家製のぬか漬けと季節の滋賀のお漬物

六五〇

季節の椀

滋賀県各地の郷土に伝わる汁ものを

四三〇

テ飯ラミス

飯を加えた生地にマスカルポーネクリームを重ねて

八六〇

本日の滋乃味の甘味

旬の果物や郷土菓子を使用した本日のデザート

ASK

七本鎗 酒粕ジェラート

純米吟醸粕の風味がふわりと香るミルクベースのジェラート

五四〇

ここ滋賀オリジナルブレンドコーヒー

赤木屋珈琲がつくるここ滋賀オリジナルブレンド

五四〇

丸安茶業 朝宮園 煎茶

日本五大銘柄のひとつ、朝宮茶。  
鮮烈な香りと後口は残ることがなくスッキリとしています

四〇〇



滋賀 郷土のコース（要予約）

八五〇〇

---

滋賀先付け三種

季節の冷菜

滋賀野菜の一品

びわ湖の一皿

近江牛

季節のごはん

椀

本日の甘味