

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 山椒ソーセイジ

五四〇

鮎のきむら 小鮎のオイル漬

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

炊き赤こんにやく

五四〇

飯いのいディいツいプ

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。
塩漬にしたニゴロブナを、炊いたお米の漬け床で
半年以上漬け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

お好きな四種類の酒肴が、お選び頂けます

一八〇〇

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。)

滋賀漬物とじやが芋のサラダ

滋賀県食材の漬物がアクセントのポテトサラダ

六五〇

素材のサラダ 糀ドレッシング

滋賀県全土の季節野菜を糀で味わうシンプルなサラダ

一〇八〇

近江牛と東近江市産黒豆納豆の冷しやぶサラダ仕立て

近江牛と上質で大粒な黒豆納豆の旨みたっぷりサラダ仕立て

一八〇〇

近江野菜の飯バーニャフレツダ

滋賀から直送、新鮮でみずみずしい旬のお野菜をお楽しみください

一二〇〇

魚治の鮒寿し

高島市海津の老舗鮒寿し屋の本漬鮒寿し

一二〇〇

琵琶湖産 ビワマスのお造り

滋賀から届くビワマスは脂に甘味があり身も柔らか

一三〇〇

本日の滋賀の味

どこか懐かしく感じる滋賀の郷土の味をお楽しみいただけます

六五〇

近江牛のカルパッチョ

新鮮なお野菜と醤油糀の特製ソースで

二〇〇〇

近江牛焼霜ユツケ仕立て

さつと炙った赤身肉を使用 近江牛の旨みが凝縮した一品

一八〇〇

滋賀漬物と近江牛のロール寿司

甘辛タレがお肉の旨みを引き立てます

一二〇〇

滋乃味の握り寿司

滋賀を代表する食材を滋乃味の職人が握ります

各一貫

五〇〇

・近江牛リブローズ炙り

・炙り鮎ずし

・ピワマス

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

鶏の発酵マリネ唐揚げ 飯デイツプ添え

鮎寿し飯のマリネ液で漬けた鶏の唐揚げ

八六〇

琵琶湖産 湖魚と滋賀野菜の天ぷら

さくさく揚げたての琵琶湖の恵み

一〇〇〇

近江牛ホルモンの肉吸い豆腐

近江牛のホルモンを使用した肉吸い 滋乃味特製の出汁で

八六〇

日野菜の漬物と森本豚の陶板焼き

乳酸発酵した漬物×森本豚の黄金の組み合わせ

一六二〇

毛利志満の炙り焼き

近江牛の老舗、毛利志満の味をお届けします

三八〇〇

近江牛の炙り焼き

一〇〇g

赤身肉の旨み 霜降りの脂の甘み お好みでお選びください

赤身肉 二八〇〇

霜降り 三〇〇〇

近江牛の味噌漬け焼き

一〇〇g

滋賀県伝統の味 味噌漬け効果で脂がより甘く香ばしく

三五〇〇

滋乃味の近江牛だしすき焼き

滋乃味特製の出汁割り下であっさりとしたすき焼きに

六四八〇

滋賀のブランド豚 森本豚の糀焼き

一〇〇g

糀のちからで旨みを引き立て肉質を柔らかく仕上げました

二五〇〇

季節野菜のグリル

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

一二〇〇

のおうどん
の雑炊

三二〇
四三〇

滋乃味の鮎ずし茶漬け

お出汁に飯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

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、30分程お時間頂戴します

一合半

八六〇

近江米のおむすび

近江商人も愛した握り飯 何よりの贅沢

三二〇

鯖そうめん

湖北の郷土食を滋乃味の味に ♪ におすすめの一品

九五〇

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

本日の汁椀

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

季節のジェラート

お食事後には季節の風味でさっぱりと

五四〇

本日の甘味

旬の果物や郷土菓子を使用した本日のデザート

ASK

滋乃味のコース

五〇〇〇

滋賀先付け

滋乃味のサラダ

近江牛の炙り

季節のごはん

椀

本日の甘味

季節のお造り
近江牛味噌漬

一 一
〇 〇
〇 〇
〇 〇

内容は入荷状況により変更する場合がございます。

滋賀

郷土のコース
(要予約)

八五〇〇

滋賀先付け五種

滋賀野菜の一品

びわ湖の一皿

近江牛の炙り

季節のごはん

椀

本日の甘味