

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
お一人様五〇〇円（税込）を頂戴しております。

近江牛メニュー

近江牛の炙り焼き 一〇〇g

口に含むと自然に笑みのこぼれるおいしさ

三七〇〇

近江牛の味噌漬け焼き

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

近江牛 三種食べ比べ

炙り、味噌漬け焼き、醤油糀焼きの三種食べ比べです

七〇〇〇

毛利志満の炙り焼き

近江牛の老舗の味をお届けします

二〇八〇

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

一〇〇〇

のおうどん
の雑炊
三五〇〇

近江牛メニュー

近江牛と東近江産黒豆納豆の冷しやぶサラダ仕立て

一八〇〇

近江牛と上質で大粒納豆の旨味たっぷりサラダ仕立て

滋賀漬物と近江牛のロール寿司

一三〇〇

甘辛ダレがお肉の旨味をひきたてます

近江牛のカルパッチョ

二八〇〇

新鮮なお野菜と醤油糀の特性マヨソースで

近江牛ホルモンの肉吸い豆腐

九〇〇

近江牛のホルモンと豆腐の肉吸い 滋乃味特製の出汁で

近江牛ホルモンの肉吸いうどん

一〇〇〇

近江牛のホルモンと豆腐の肉吸い 滋乃味特製の出汁で

伊吹ハム 山椒ソーセージ

六〇〇

鮎のきむら 小鮎のオイル漬

六〇〇

奥村佃煮 本日の佃煮

六〇〇

伊吹ハム スモークチーズ

六〇〇

炊き赤こんにやく

六〇〇

飯いのいデいツつプ

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

好きな四種類の酒肴が選べ頂けます

二〇〇〇

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。)

滋賀漬物とじゃが芋のサラダ

滋賀県食材の漬物がアクセントのポテトサラダ

七〇〇

素材のサラダ 糀ドレッシング

滋賀県全土の季節野菜のシンプルなサラダ

一一〇〇

琵琶湖産 ビワマスのお造り

滋賀から届く季節の魚のお造り

一六〇〇

近江野菜の蒸籠蒸し 九重みそソース

野菜の旨味をたっぷり

六五〇

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

一六〇〇

滋賀のブランド豚 森本豚の糀焼き


糀のちからで旨味を引き立て肉質を柔らかく仕上げた一品

二五〇〇

飯と森本豚の発酵 旨酸っぱ鍋

滋賀県産森本豚と野菜をたっぷり使用した 滋乃味の特性発酵鍋

二八〇〇

 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。)

近江鶏卵の出汁巻き

東近江産の赤卵をふんだんに使用した出汁巻き

九〇〇

魚治の鮒寿司

高島市海津の老舗鮒寿司屋の本漬鮒寿司

一八〇〇

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

九〇〇

近江鶏の発酵マリネ唐揚げ

鮒寿司飯のマリネ液で漬け込んだ近江鶏の唐揚げ

一八〇〇

琵琶湖産 湖魚と天ぷら

サクサク揚げたての琵琶湖の恵み

一三〇〇

滋乃味の握り寿司

各五五〇

・近江牛 リブローズ炙り

・炙り鮒ずし

・ピワマスの漬け

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

一〇〇〇

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ます

一合半

九〇〇

近江米のおむすび

近江商人も愛した握り飯

三〇〇

鯖そうめん

湖北の郷土食を滋乃味の味に
アレンジした一品

一〇〇〇

近江牛ホルモンの肉吸うどん

滋乃味特製出汁と近江牛ホルモンのおうどん

一〇〇〇

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

六〇〇

季節の椀

滋賀県各地の郷土に伝わる汁ものを

三〇〇

デザート
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

六〇〇

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

六〇〇

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

一〇〇〇〇
一〇〇〇〇

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

内容は入荷状況により変更する場合がございます。