

# お品書き

## ●日本料理 魚庄

### 多賀御膳

税込1260円

#### ■筍と山菜の炊き込みご飯

桜人參、筍、三つ葉、蝶々丸十

#### ■鱒豆腐けんちん木の芽焼き

昆布佃煮、なた豆の花

#### ■信州蒸し

そばだしジュレ、鶏艶煮、粉山椒、桜じゃがいも

#### ■春野菜と桜エビのかき揚げ

こごみ天ぷら 塩

#### ■近江牛ステーキ飯

グリーンピース、わさび、桜じゃがいも

#### ■炊き合わせ

南瓜旨煮、彩り高野豆腐、手網み赤こんにやく、桜麩、いんげん

#### ■春の抹茶ロール

栗甘露煮、桜の葉の塩漬け

#### ■ホタルイカと丁字麩の辛子酢味噌和え

若芽、蝶々丸十

#### ■桜蒸し

海老芝煮、桜の葉、銀鮎

## 内容紹介

湖国の春をイメージし、筍ご飯や桜蒸しなど  
明るい色合いで、盛り付けにこだわりました。  
メインは近江牛を使ったステーキご飯！  
9品の味を楽しめる春爛漫なお弁当です。

