

ハンバーグステーキ 松喜屋

紫式部ハンバーグ御膳
100g 3,850円 / 120g 4,400円 / 160g 4,950円
鰯と近江牛の南蛮 / 養老豆腐氷見立て / 近江牛味噌漬け
角煮入り茶わん蒸し / 季節のスープ / 十二単のサラダ
式部ドレッシング / ハンバーグステーキ / 焼野菜
ドリア / フルーツデザート

れすとらん松喜屋本店にて
【平日限定・15食限定】
「レディースランチ」
・極上サーロイン 5,390円
・特上サーロイン 4,950円
・モモバラ 4,290円

TEL.077-534-2901
大津市膳橋町14-17 精肉店2F P有
ランチ【平日】11:30~15:00(最終ご案内 14:00)
【土日】11:00~15:00(最終ご案内 14:00)
ディナー 17:00~21:30(最終ご案内 20:00)



※価格は全て税込
Polish 特典
ソフトドリンク
サービス
(4名様まで)
【2024.7/末迄】



大津の名所・石山寺で構想を練った「源氏物語」で
広く知られる紫式部と平安貴族の生活様式や食文
化をモチーフにした御膳。
唐橋前駅すぐ松喜屋精肉
店の二階にある、鉄板カウ
ンターで焼き上げる焼きた
ての肉肉しさが味わえるハ
ンバーグステーキ店。熟練
のシェフが研究を重ねた黄
金の配合比率の挽き肉夢
の肉×肉を実現！ハンパー
グステーキに近江牛ミート
ソースをかけた濃厚ハンパー
グステーキをシェフがお客
様の好みで焼き上げます。

鉄板で焼き上げる
焼きたての肉肉しさを
存分に味わって。

紫式部
ハンバーグ
御膳
3,850円~

天ぷらえびのや

イオンモール草津店

3尾の海老が
「極天井」

揚げたてサクサクの
天ぷらがのった
えびのやの天井で大満足!!

海老3尾、いか、白身、
南京、玉子がのった
「極天井」が人気。

今回は編集部オススメの夏を乗り切る。
ちょっと贅沢なスタミナグルメをご紹介！
極上のスタミナグルメで
おいしく夏を迎えましょう！

極上 スタミナ グルメ 特集

ちょっと贅沢に♪
夏を乗り切る!

もうすぐ暑い夏がやって来る、
元気に楽しく夏を楽しむために、
まずはおいしいスタミナ料理で体力チャージ!!

逢坂山 かねよ

名物
「きんし井」
3,267円
(税サ込)

創業明治5年優雅な庭園を臨むお座敷で
絶品うなぎを召し上がれ。

桜、さつき、楓に包まれ吃の又平で名高い又平
谷の清水が涸々と流れる八百坪の優雅な庭園
を楽しみながら国産の日本うなぎが味わえる
「逢坂山かねよ」。多数メディアでも紹介された
人気メニュー「きんし井」は、ブランド印を3個
使用しうすく巻き重ねたきんし玉子が艶まわ
しの上にとっしりと乗っかけてインパクト大。タ
レは創業以来追いたしをしていて甘みがおさえ
られ、食欲をそそります。きんし玉子、うなぎ、
ごはん、きんし玉子、と二気にいただきます。

※価格は改定する場合がございます

琵琶湖ホテル

毎年大人気・夏定番の
スタミナ食材国産鰻が
楽しめる贅沢ランチ♪

季節ごとに旬の食材を使い、見た目の鮮やかさにも
こだわった料理が自慢の「日本料理おのみ」。夏の人
気メニューは、スタミナ食材の代表格である国産鰻
を、ふくらと炊き上がった滋賀県産棚田米にのせた
鰻重。タレの香りが食欲をそそります。お造りや茶
碗蒸し、天麩羅、肝吸いもついて、ボリューム満点。お
腹も心も満たされるランチです。

日本料理
おのみ
鰻重会席ランチ
6,500円

- ・小鉢
- ・お造り二種盛り合せ
- ・茶碗蒸し
- ・海老と野菜の天麩羅
- ・鰻重
- ・香の物
- ・肝吸い

「鉄板焼 おのみ」では、牛
フィレ肉と、旬を迎える鰻が
ダブルメインで楽しめるラン
チ「晴嵐」をご用意。



期間 2024年7月1日(月)~8月31日(土) ※びわ湖大花火大会
開催日を除く
提供時間 11:30~15:00(L.O.14:00)

TEL.077-524-1225
(レストラン予約 10:00~18:00)
大津市浜町2-40
P155台



近江牛専門店 近江 かど萬

揚げたてサクサクの天ぷらがのったえ
びのやの天井。天井には風味豊かな漁
り汁とお漬物がついてくる。天井と二
緒に博多ふくいちの辛子明太子が食
べ放題なのも嬉しい
ポイント。お子様
連れにはオレンジ
ゼリー、ジュース、ポ
テトなどがセット
になったお子様天
井セットもあるか
らママも安心♪

えびのや御膳

TEL.077-563-7770
草津市新浜町300 テイクアウト可
11:00~22:00 P有
定休日/イオンモール草津に準ずる

近江牛を極めた120年以上続く 老舗の味

肉屋で育ち近江牛を知り尽くした代表が嚴
選した赤身の旨みがしつかり感じられる「A5
ランク」近江牛を提供する名店。食べ方は、
すき焼きしゃぶしゃぶステーキ焼肉・オイル
焼の5種類で自分で調理するスタイル。極上
の近江牛でがっつりスタミナチャージしよう!!

近江牛
ステーキコース
ロース肉
一人前

(150g)	11,000円(税込)
(180g)	12,000円(税込)
(210g)	13,000円(税込)

近江牛 すき焼きコース
ロース肉 1人前

(150g)	11,000円(税込)
(180g)	12,000円(税込)
(210g)	13,000円(税込)

TEL.050-2018-6015(予約専用)
大津市中央1丁目7-35 水曜休み・その他不定休
P4台

【平日】17:00~21:00
(ラスト入店時間 20:00/L.O 20:30)
【土・日・祝】昼 12:00~15:00
(ラスト入店時間 14:00/L.O 14:30)
夜 17:00~21:00
(ラスト入店時間 20:00/L.O 20:30)



Polish 特典
【2024.7/末迄】
お食事された方
ウーロン茶
1杯サービス



本店 TEL.077-524-2222
お気軽なれすとらんもございます
れすとらん部 TEL.077-522-6151
大津市大谷町23-15 11:00~20:00
休み 本店水曜日/れすとらん火曜日
※月1回不定休あり P約50台
※本店は10%のサービス料をいただいています

