

- 食料金が、表示金額より3,000円引となるゴールドチケット、500円引となるシルバーチケットをお届けします。
- 記載メニューの予約券としてホワイトチケット(割引なし)もお申し込みいただけます。

申込方法

グルメチケットのお申し込みは **専用申込書** または **ホームページ** から

お電話での  
お申し込みは  
できません

※チケットはグルメページ掲載の店舗でご利用いただけます。

▶チケットが到着したら、本誌からお好みのメニューを選び、お客さまご自身で直接レストランにご予約ください。  
本誌のグルメページに掲載されているメニューが対象となります。

▶当日は必ずチケットをお持ちください。割引の差額はレストランでお支払いください。

※☆印のついたメニューにはウエルカムサービスがつかえます。

- 【ご注意】 ※チケットがお手元に届くまで、約1週間かかります。お申し込みはお早めに。 ※シルバーチケットは1回のお申し込みにつき、2枚まで(年間4枚まで)  
※有効期限は発行月を含めた3カ月間です。  
※チケットのご利用は、お一人様1回につき1枚限りとなります。(お一人様でチケットを2枚以上併用することはできません)  
※チケットのお忘れや、有効期限切れのチケットをお持ちの場合はご利用いただけません。  
※メニュー内容等に変更のある場合がございます。詳細は各店にお問い合わせください。

近江牛専門店 **れすとらん松喜屋(まつきや)** ホームページ <http://www.matsukiya.net/>  
2018年春れすとらん本店新社屋オープン

●本店 ☎077(534)2901

大津市唐橋町14-17

交通 / JR石山駅より徒歩8分。京阪電車石坂線唐橋前駅徒歩すぐ **クレジットカード可**

●京都四条店 ☎075(252)0329

京都市下京区四条通麩屋町西入(SAKIZO PLAZAビル2F)

交通 / 地下鉄四条駅下車徒歩7分 **クレジットカード可**

▶KEIBUN 近江牛特別コース

ご参加料・お一人様8,640円(税・サ込)

☆ワンドリンク付

(メニュー)先付、黒八寸、椀物、一品料理、スープ、近江牛ステーキ(ロース)、サラダ、飯物、デザート、

珈琲 または 紅茶

営業時間 / 11:30~15:00(ラストオーダー14:00)

17:00~22:00(ラストオーダー20:30)本店

17:30~22:00(ラストオーダー21:00)京都四条店

※前日迄にご予約をお願いいたします。



※写真はイメージです。

ミシガンクルーズ(琵琶湖汽船)

ホームページ <http://www.biwakokisen.co.jp>

☎077(524)5000(予約センター)

大津市浜大津5-1-1

交通 / JR大津駅より徒歩15分。

京阪電車浜大津駅より徒歩3分(大津港)

**クレジットカード可** **(全レストラン禁煙)**

▶ミシガン プレートランチ

《ミシガン就航35周年・今春新登場!》

ご参加料・お一人様5,320円(税・サ込)

内訳:お食事代3,090円+乗船料2,230円

(KEIBUN友の会料金/通常乗船料2,780円)

☆ワンドリンク付(グラスワイン または ソフトドリンク)

(メニュー)スープ、温野菜、近江牛ハンバーグ、近江米みずかがみを使用したパン、デザート、コーヒー

ご利用便 / 大津港発着 ミシガン80

11:40発便 または 13:30発便(80分クルーズ)

ご利用は上記の便に限ります。

※前日午前中までにご予約をお願い致します。



※写真はイメージです。

料亭 あみ定

ホームページ <http://www.amisada.jp>

☎077(537)1780

大津市唐橋町23-1

交通 / JR石山駅下車。京阪電車唐橋前駅より徒歩3分

**クレジットカード可**

▶水無月のケイブン会席献立

ご参加料・お一人様5,940円(税・サ込)

☆食後のコーヒーサービス

(献立)●八寸:白だつ酒盗和え、穴子小袖寿司、大和寄せ、沢蟹唐揚げ、ズッキーニ味噌漬、胡麻豆腐●吸物:鱧真書、独活、鶴菜、木の芽●向附:すずき、鯉、いか、あしらひ一式●煮物:鯉唐揚げ、野菜餡かけ、針苕荷、三度豆●焼物:鮎塩焼、アスパラ、葉地神●油物:ぜんまい東寺揚げ、大葉、青唐、ヤングコーン●御飯:生姜御飯●汁:しじみ赤出汁●水物:季の物

営業時間 / 11:30~14:00(オーダーストップ13:30)

17:30~22:00(オーダーストップ20:00)

※3日前までに要予約



※写真はイメージです。  
※仕入の都合により献立の変更がある場合がございますが、ご了承くださいませ。

レストラン ガストロノーム

☎077(548)3851

大津市一里山3丁目14-6

交通 / JR瀬田駅より徒歩15分、

帝産バス(JR瀬田駅)より一里山三丁目バス停前

**クレジットカード可**

▶KEIBUN特別ディナーセット

ご参加料・お一人様3,240円(税込)

☆お土産に自家製パン

“ガストロノーム”では、自家菜園で採れたお野菜や、滋賀県産の食材にこだわったお料理・厳選したスベジャリティー・コーヒーや紅茶など、緑あふれる空間でお楽しみいただけます。

営業時間 / 17:30~22:00(オーダーストップ20:00)

※定休日:毎週月曜日(祝日の場合翌日休)

※3日前までに要予約

※グループでご利用のお客様は「KEIBUN特別ディナーセット」のご注文をお願いします。



※写真はイメージです。

当日は必ずチケットをお持ちください。

## 琵琶湖ホテル ホームページ <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/>

☎077(524)1225(レストラン予約) [9:00~20:00] 大津市浜町2-40

交通/JR大津駅より無料シャトルバスで約5分。京阪電車浜大津駅より徒歩3分 クレジットカード可 全レストラン禁煙

### ▶イタリアンダイニング「ベルラゴ」

ご参加料・お一人様3,800円(税・サシ)  
☆ワンドリンク付  
メインは魚料理か肉料理をお選びいただける料理長一押しのレストランコースです。  
(メニュー)大地の恵み 野菜バー、パスタ または リゾット または 窯焼きピッツァ、メイン料理、ドルチェ、コーヒー、自家製フォカッチャ  
営業時間/ランチ11:30~14:30 ※要予約

### ▶鮎 おおみ

ご参加料・お一人様3,500円(税・サシ)  
☆滋賀のお茶ティーパックプレゼント  
ひと手間にこだわった本格的な江戸煎鮎。その日おすすめのネタを職人技で振る舞います。  
(メニュー)季節の小鉢、おまかせにぎり、留挽  
営業時間/ランチ11:30~14:00  
※要予約

### ▶鉄板焼 おおみ

ご参加料・お一人様4,000円(税・サシ)  
☆滋賀のお茶ティーパックプレゼント  
目の前で焼き上げるパフォーマンスや焼手との会話がカウンター席の醍醐味です。  
(メニュー)鉄板の上で仕上げる「牛すじ肉と滋賀野菜の煮込み」、  
「琵琶湖小鮎」とたてばし貝湯葉包み、減農薬野菜をサラダと鉄板焼で、国産牛フィレ、高島産棚田米、香の物・赤出汁  
営業時間/ランチ11:30~14:00 ※要予約

### ▶天麩羅 おおみ

ご参加料・お一人様5,000円(税・サシ)  
☆滋賀のお茶ティーパックプレゼント  
パチパチと揚がる様を楽しみながら香ばしい揚げたての天麩羅をご賞味ください。  
(メニュー)先附、その日のおすすめ食材の天麩羅、口直し、天茶または 天丼、水物  
営業時間/ランチ11:30~14:00 ※要予約

### ▶バイキング「レストラン ザ・ガーデン」

ご参加料・お一人様4,500円(税・サシ)  
☆ワンドリンク付  
滋賀 高島名物「とんちゃん焼き」やビーフステーキ。東近江 五箇荘で作られた、無添加「儀平の塩麴」で焼いたポークロース等、地元的安全・安心な美味しいお料理をたっぷりどうぞ。  
営業時間/ディナー17:00~最終入店20:00  
※要予約 ※お席は90分制となります。

### ▶フレンチ ダイニング「菜」(Sai)

ご参加料・お一人様3,500円(税・サシ)  
☆フランスパンプレゼント  
「菜」の名のとおり地元滋賀の新鮮な野菜をたっぷり使ったKEIBUNランチコースをご用意いたします。  
(メニュー)アミューズプーシュ、滋賀の恵みのサラダ、スープ、メイン、デザート、コーヒー、パン などその日のお任せで  
営業時間/ランチ11:30~14:00  
※要予約

### ▶日本料理 おおみ

ご参加料・お一人様3,900円(税・サシ)  
☆滋賀のお茶ティーパックプレゼント  
初夏の地元食材を、伝統の技で目にも鮮やかなお料理に仕立て上げます。  
(メニュー)先附、初鯉と琵琶湖の軽い燻製、じゃが芋饅頭 朝宮産新茶の館かけ、琵琶湖の原風景を再現した焼物、高島産棚田米炊きこみ御飯、香の物・留挽・甘味  
営業時間/ランチ11:30~14:00 ※要予約



日本料理「おおみ」

※写真はイメージです。  
※仕入れ等の都合により内容が変更となる場合がございます。  
※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。

## びわ湖大津プリンスホテル

☎077(521)1111 大津市におの浜4-7-7 クレジットカード可

交通/JR大津駅より無料シャトルバスで平常時約10分 全レストラン禁煙

※他の割引との併用はできません。※こちらのメニューは6/26までとなり、27日以降は7月号のメニューに変更になります。

### ▶中国料理 李芳/美食ランチ(ランチ)

ご参加料・お一人様3,520円(税・サシ)  
☆グラスワイン、グラスビールまたはソフトドリンク付  
6月の美食ランチは豆を使った料理を中心にお楽しみいただけます。じゅんさいと空豆、湯葉を使ったスープや豆苗を添えた自家製の点心2種、麻婆豆腐と五穀豆ごはんと体に優しい食材を使ったメニューの数々。メインディッシュは鶏腿肉の煎り焼きと豚ロースの香ばし揚げの2種類よりお選びいただけます。  
営業時間/11:30~14:30 定休日:火曜日  
※お二人様より承ります。

### ▶フランス料理 ボーセジュール/ ムニユ・リュイザンス(ディナー)

ご参加料・お一人様11,000円(税・サシ)  
☆食前酒(グラスワインまたはビール)付  
地産地消というテーマに基づき、また素材を活かすために最低限の調理法で素材本来の味わいをお楽しみいただけます。フォアグラと茸を詰めた近江黒鶏のフアルシ仕立て、醒ヶ井のじまはがグリーンピースの煮込みと滋賀県環境こだわり塩麴のソースで、その他儀平味噌や朝恋トマトなど地元の食材を存分に楽しめください。  
営業時間/17:30~21:00

### ▶レイクビューダイニング ビオナ/ Bionaディナーブッフェ(ディナー)

ご参加料・お一人様5,000円(税込)  
※土・休日料金(平日は料金異なりますので、お問い合わせください)  
☆食前酒(グラスワインもしくはグラスビール)付  
3月にリニューアルしたビオナでは滋賀の美味しい食材がたっぷり使用されています。今月のイチオシはお客様の目の前でスモークする骨付き子羊のソテーやオマール海老とムール貝、滋賀県産野菜の煮込みブイヤベース風など。その他朝恋トマトのカプレーゼやピッツァマルゲリータなど地元食材をベースにした五感を刺激する料理をご堪能ください。  
営業時間/17:30~21:00



ビオナ

※写真はイメージです。  
※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。  
※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。  
※ブッフェはサービス料をいただいておりません。

### ▶和食 清水/淡海会席(ディナー)

ご参加料・お一人様6,600円(税・サシ)  
☆グラスワインまたはウーロン茶付  
今月のおすすめは地元滋賀県東近江八幡で採れた朝恋トマト。白身魚との重ね焼きはトマトの酸味と旨味を活かしたこの季節ならではの一品。朝宮茶を衣に溶いた揚げ物や琵琶湖産のすじ海老ごはんなど滋賀のさまざまな美味しさを36階からのびわ湖の景色とともにゆっくりとご堪能ください。  
営業時間/17:30~21:00

## ロイヤルオークホテル スパ&ガーデンズ ホームページ <http://www.royaloakhotel.co.jp>

☎077(501)5489(レストラン予約) [10:00~20:00] 大津市萱野浦23-1 クレジットカード可

交通/JR石山駅より車で15分(北口よりシャトルバス運行)、名神高速道路瀬田ICより車で8分(大阪・京都方面からは瀬田西IC、名古屋方面からは瀬田東IC)

### ▶中国菜 湖園/近江牛×ふかひれ御膳

ご参加料・お一人様4,500円(税・サシ)  
☆ワンドリンク付  
熱々のセイロ蒸しとふかひれ鮎かけチャーハンも楽しめる女性におすすめのランチコース。  
(菜譜)近江牛と野菜の熱々セイロ蒸し、ふかひれときのこの鮎かけチャーハン、蟹肉ときのこ入りふかひれスープ、デザート  
期間:6月1日~6月30日  
営業時間/ランチ11:30~14:30

### ▶フレンチ ベル・レカミエ/シンフォニー

ご参加料・お一人様4,500円(税・サシ)  
☆ワンドリンク付  
オードブル、スープ、選べるメイン料理など、本格フレンチを堪能するランチコース。  
(メニュー)マクロとキャベツのテリヌ、季節のポターージュ、アンガス牛のグリル または 鮮魚のポワレ または ガリシアポークのソテー、デザート盛り合わせ 他  
期間:6月1日~6月30日  
営業時間/ランチ11:30~14:30

### ▶和 吉野/吉野絵巻

ご参加料・お一人様4,500円(税・サシ)  
☆ワンドリンク付  
彩り鮮やかな竹籠に鯉のしゃぶしゃぶ、選べる御飯と若鮎の塩焼きもついた人気のランチコース。  
(献立)付出、蒸し物、竹籠(初鯉の造り、海老の磯部揚げ、琵琶湖の新緑焼き 他)、鯉のしゃぶしゃぶ、選べる食事(穴子御飯など)他  
期間:6月1日~6月30日  
営業時間/ランチ11:30~14:30

### ▶ステーキ ISHIYAMA/ベジ・テーブル

ご参加料・お一人様5,600円(税・サシ)  
☆ワンドリンク付  
野菜をふんだんに使用した前菜やスープに国産牛ロース100gが楽しめるスペシャルランチ。目の前に広がる琵琶湖を眺めながらお楽しみください。  
(メニュー)ベジタブルスムージー、ポターージュ、初夏野菜のバーニャカウダ、鮮魚の鉄板焼き、アスパラの鉄板焼き、国産牛ロース100gの鉄板焼き、焼きリゾット、デザート  
期間:6月1日~6月30日  
営業時間/ランチ11:30~14:30



吉野

※写真はイメージです。※KEIBUN友の会の会員カード提示5%割引は、ドリンク料金のみご利用いただけます。

**近江スエヒロ本店** ホームページ <http://ohmisuehiro.jp/>

☎0120(073)651 草津市大略3-1-39 交通/JR草津駅より徒歩10分  
 クレジットカード不可

▶**KEIBUN季節のディナーコース**

ご参加料・お一人様5,000円(税・サ込)※ランチ時をご提供できます ☆自家製パンのお土産付  
 (献立)●オードブル●鯉のカルパッチョ●スープ:人参のスープ●魚料理:スズキのポワレ ラタトゥイユ添え  
 ●肉料理:黒毛和牛ロースステーキ60g 3種のコンディメントで●ライス または 自家製パン●デザートプレート  
 木苺のタルト パニャアイス添え●珈琲 または ムレスナティ



▶**KEIBUNカジュアルディナーコース**

ご参加料・お一人様3,500円(税・サ込)※ランチ時をご提供できます ☆自家製パンのお土産付  
 (献立)●オードブル●スープ●スエヒロ特選牛ランプステーキ●ライス または 自家製パン●デザートプレート  
 ●珈琲 または ムレスナティ

営業時間/11:00~15:00(14:00ラストオーダー)、17:00~22:00(21:00ラストオーダー)  
 ※ご予約可能なご来店時間20:00まで  
 ※ご予約は前日の14時まで。ランチの場合は3日前の17時まで。週末はそれに限らないので店舗までお問い合わせをお願いします。  
 ※KEIBUN友の会の会員カード提示5%割引は使えません。



※写真は季節のディナーコースのイメージです。  
 ※料理内容は、仕入れなどの都合により変わります。

**梅の花 草津店**

☎077(567)0210  
 草津市西大略4-32 クサツエストピアプラザ24F  
 交通/JR草津駅西口より徒歩5分 クレジットカード可

▶**梅の花膳「極」**  
 黒毛和牛と季節の魚が選べる懐石

ご参加料・お一人様5,400円(税・サ込)  
 ☆ワンドリンク付(グラスワイン、または お勧めジュース)  
 (献立) 瀬岡豆腐、湯葉煮、お浸し、茶碗蒸し、お造り、かにしゅうまい、おしのぎ、鍋物、生麩田楽、湯葉揚げ【選択料理】黒毛和牛ロースの溶岩焼き または 魚の西京焼き、湯葉吸物、季節の飯物、香の物、デザート  
 ※お二人様より承ります。

▶**梅の花膳 梅の花の魅力が集結した懐石**

ご参加料・お一人様4,320円(税・サ込)  
 ☆ワンドリンク付(グラスワイン、または お勧めジュース)  
 (献立) 瀬岡豆腐、湯葉煮、お浸し、茶碗蒸し、お造り、名物 とうふしゅうまい、おしのぎ、鍋物、生麩田楽、湯葉揚げ、湯葉グラタン、湯葉吸物、季節の飯物、香の物、デザート  
 営業時間/11:00~16:00(オーダーストップ15:00)  
 17:00~22:00(オーダーストップ21:00)



※写真はイメージです。※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございますのでご了承くださいませ。

**クサツエストピアホテル**

ホームページ <http://www.estopia.jp>  
 ☎077(566)3333  
 草津市西大略4-32  
 交通/JR草津駅西口より徒歩3分 クレジットカード可

▶**レストラン リヴィエール/  
 KEIBUN初夏の特別ランチメニュー**

ご参加料・お一人様3,800円(税・サ込)  
 ☆ファーストドリンク付  
 (メニュー)前菜、本日のスープ、お魚料理 または お肉料理、ご飯物、デザート、コーヒー または 紅茶  
 営業時間/ランチ11:30~15:00(ラストオーダー14:00)  
 ☎077(566)3370(直通)

▶**日本料理 あお花/旬が彩る  
 美食のおすすめランチ 旬遊膳「湖蝶」**

ご参加料・お一人様3,000円(税・サ込)  
 ☆コーヒーまたは、紅茶サービス  
 (献立)●箸付け●造里●八寸●揚物●煮物●御飯●水物  
 営業時間/11:30~14:30(ラストオーダー14:00)  
 17:00~22:00(ラストオーダー21:00)  
 ※湖蝶をディナータイムでご利用いただく場合は土、日、祝日のみ可(前日までに要予約)  
 ☎077(566)3338(直通)



※写真はイメージです。  
 ※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

**ベーカリーレストラン サンマルク**

☎077(581)1309  
 守山市播磨田町390  
 交通/近江バス(JR守山駅より)河西ニュータウン前徒歩1分  
 クレジットカード可

▶**KEIBUNスペシャルコース**

ご参加料・お一人様2,980円(税別)  
 (メニュー)季節のベリーヌ、イセエビスープ or クラムチャウダー、季節のサラダ、プレミアムハンバーグトリュフソース(他2品からご選択)、クレームブリュレパニャアイス添え、パン、お飲物

▶**KEIBUNプレミアムコース**

ご参加料・お一人様3,480円(税別)  
 (メニュー)季節のベリーヌ、イセエビスープ or クラムチャウダー、季節のサラダ、牛リブロースステーキ or ハンギングテンドースステーキ(ソース3種類からご選択)、プラマンジェとガトージュコラパニャアイス添え、パン、お飲物  
 営業時間/11:00~22:00(ラストオーダー21:00)  
 ※曜日や時間帯によりましてご予約を承りかねる場合もございますのでご了承くださいませ。



※写真はイメージです。  
 ※内容が変更になる場合がございますのでご了承くださいませ。

**ホテル セトレマリーナびわ湖**

☎077(585)1125  
 守山市水保町1380-1(ヤンマーマリーナ内)  
 交通/JR堅田駅より路線バスで15分。  
 JR守山駅より路線バスで30分  
 クレジットカード可

業時間/ランチ予約11:30、13:30(ラストオーダー14:00)、ディナー18:30からのみ  
 期間:6月1日~6月30日 定休日:火曜日 ※要予約(ご予約・お問い合わせ:077-585-1125)

▶**club keibun期間限定ランチ**

ご参加料・お一人様3,000円(税込)  
 ☆ワンドリンク付

▶**club keibun期間限定ディナー**

ご参加料・お一人様15,000円(税込)  
 ☆お料理に合わせたワインや地酒のペアリング付

**お料理処 宝山園**

☎077(583)2365  
 守山市荒見町132-1 クレジットカード可  
 交通/JR守山駅より近江バス約10分。  
 笠原口前より徒歩2分 JR守山駅より車で15分  
 駐車場:車30台・バス2台(10名様以上より送迎致します)

▶**KEIBUN水無月懐石料理**

ご参加料・お一人様6,000円(税別)  
 ☆ワンドリンク付(生ビール・グラスワイン・ウーロン茶)

▶**お昼限定メニュー**

**旬の前菜やお造りなどの「季節御膳」**

ご参加料・お一人様3,500円(税別)  
 ☆ワンドリンク付(生ビール・グラスワイン・ウーロン茶)、  
 食後コーヒー付  
 ※毎月料理内容は変更致します

定休日:月曜日(月曜日が祝日の場合、翌日火曜日が休みとなります)  
 ※完全予約制(前日までにご予約ください)  
 営業時間/ (昼)11:00~14:00、(夜)17:00~21:00  
 (平日の夜・土日祝日の昼・夜ともに完全予約制となっております)

**うなぎや源内** ホームページ <http://www.ayukimura.co.jp/gen-nai/>

☎0749(27)5025  
 彦根市本町2-1-6(彦根夢京橋キャスルロード沿い) 交通/JR彦根駅より徒歩15分 クレジットカード可

▶**KEIBUN限定メニュー「源内ひつまぶしセット」**

ご参加料・お一人様3,600円(税・サ込) ☆デザートサービス  
 営業時間/11:00~14:30(ラストオーダー14:30)、17:00~20:00(ラストオーダー20:00)  
 ※定休日:火曜日 ※除外日:6/18(日)  
 ※要予約 ※KEIBUN友の会の会員カード提示サービスとの併用はできません。

当日は必ずチケットをお持ちください。

## ホテルニューオウミ

ホームページ <http://www.newomi.co.jp>

☎0748(36)6666 近江八幡市鷹飼町1481 交通/JR近江八幡駅より徒歩1分 クレジットカード可

### ▶ 近江牛鉄板焼 伊ぶき/沖島

ご参加料・お一人様5,940円(税・サ込)  
☆グラスワイン付  
(メニュー)本日のオードブル、本日のスープ、オーストラリア産ロンググレインフィレステーキ(120g) または 黒毛和牛サーロインステーキ(60g)、焼野菜、ジャーサラダ、御飯・味噌汁・香の物、コーヒー または 紅茶  
営業時間/11:30~14:30、17:30~21:00

### ▶ 中国料理 桂林/華~Hana~

ご参加料・お一人様5,940円(税・サ込)  
☆食前酒付  
(菜譜)本日のチャイニーズタパス四種、スープ、本日の海鮮料理、本日のお肉料理、本日一品、桂林名物 究極のふかひれ御膳、杏仁豆腐  
営業時間/11:30~14:30、17:30~21:00  
※前日までに要予約

### ▶ SATSUKI ダイニング&バー/ ステーキ×ローストビーフ丼ディナー

ご参加料・お一人様3,564円(税・サ込)  
☆グラスワイン付  
(メニュー)慧慧マスのオードブルサラダ仕立て、本日のスープ、グラス・フェッド・ビーフサーロインステーキ、ローストビーフ丼、苺のデザート、コーヒー または 紅茶  
営業時間/11:30~14:30、17:30~21:00

### ▶ 日本料理 八万ぼり/華かご点心

ご参加料・お一人様3,564円(税・サ込)  
☆食前酒付  
(献立)●造り:旬魚二種盛り、あしらい一式●挽:かけうどん、焼き鯛、貝割れ、酢橘●花籠:水無月八幡豆腐、鱧皮土佐酢ジュレ掛け、三筋ローストビーフ、冬瓜コンソメ煮、揚げ出汁玉子、蛸旨煮、他色々●御飯:とろろ御飯、赤出汁、香の物●水物:カットフルーツ  
営業時間/11:30~14:30、17:30~21:00



※全店とも食材の仕入れにより内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。※写真はイメージです。

## 彦根キャッスル リゾート&スパ 近江ダイニング 橘菖(きっしょう)

☎0749(21)3001 ホームページ <http://www.hch.jp/>

彦根市佐和町1-8 交通/JR彦根駅より徒歩8分 クレジットカード可 全席禁煙

### ▶ 直虎御膳

ご参加料・お一人様7,010円(税・サ込) 季節限定献立  
☆食前酒またはソフトドリンクサービス  
(献立)●大名籠:[上段]桜海老かきあげ、小鮎天麩羅、椎茸、青唐、大根おろし、天出汁[下段]国産鰻かば焼き●造り:慧慧鱒、あしらい、地醤油●鍋:近江牛しゃぶしゃぶ●猪口:海老豆煮●温物:浅粥の茶碗蒸し、三ツ葉●デザート:静岡マスクメロン、胡麻豆腐安倍川、黒蜜掛け●香の物:壬生菜漬、赤蕪漬●汁:親赤出汁●飯:近江米(秋の詩)【ビュッフェにて】[親と丁字麩のお吸い物・旬のお漬物・季節野菜のサラダ]をお好きなだけお取りいただけます。

### ▶ 直政御膳

ご参加料・お一人様4,100円(税・サ込) 季節限定献立  
☆食前酒またはソフトドリンクサービス  
(献立)●小鉢:丁字麩と胡瓜の酢味噌和え●猪口:海老豆煮●向附:永源寺蕪蒟蒻、あしらい、地醤油●鍋:近江牛柳川鍋、鶏蒟蒻、笹がき牛蒡、三ツ葉、粉山椒●小鉢:国産鰻のまぶし●デザート:胡麻豆腐安倍川、黒蜜掛け【ビュッフェにて】[親と丁字麩のお吸い物・旬のお漬物・季節野菜のサラダ]をお好きなだけお取りいただけます。

営業時間/11:30~14:00 ※前日までにご予約ください。  
※この献立は6/30(金)まで



※食材の入荷により内容が変わる場合がございます。

## 近江牛 毛利志満

☎0748(37)4325

近江八幡市東川町866-1 クレジットカード可

交通/JR近江八幡駅よりバスまたはタクシー、名神電王により10分、国道8号線沿い

### ▶ 毛利志満会席

ご参加料・お一人様9,504円(税・サ込)  
☆特製近江牛ビーフカレープレゼント  
(メニュー)●食前酒●前菜盛り合わせ●牛刺し身●サーロインステーキ●季節の取り合わせサラダ●牛にぎり寿司●紙しゃぶ●御飯●香の物●赤だし●デザート盛り合わせ●コーヒー または 紅茶  
営業時間/11:00~21:00(オーダーストップ20:00)  
定休日:毎水曜日 ※前日までの要予約制になります。



※写真はイメージです。実際の内容とは異なります。

## 中国料理 龍鱗(りゅうりん)

☎0749(24)3570 クレジットカード可

彦根市旭町9-11石原ビル  
交通/JR彦根駅西口前 徒歩1分

### ▶ 初夏のディナーコース

ご参加料・お一人様5,000円(税別) ☆ワンドリンク付  
営業時間/11:00~15:00(オーダーストップ14:00)  
17:00~23:00(オーダーストップ22:00)

## 千成亭 別館 華見(はなみ)

☎0749(26)4129

彦根市河原2-2-25 交通/JR彦根駅西口より徒歩15分

クレジットカード可 相席の場合禁煙

### ▶ ケイブun・初夏の近江牛ステーキ懐石

ご参加料・お一人様8,600円(税・サ込)  
☆ワンドリンクサービス(生ビール・酒・ソフトドリンク)  
営業時間/11:30~14:30(ラストオーダー14:00)  
17:00~22:00(ラストオーダー20:30)  
※前日までに予約をお願い致します。※定休日:毎週水曜日

## グランパレー京岩

☎0749(62)2233 クレジットカード可

長浜市八幡中山町950-1  
交通/JR長浜駅より車で5分、長浜ICより車で5分

### ▶ 日本料理 KEIBUN特別会席

ご参加料・お一人様5,940円(税・サ込)  
☆食前酒付  
営業時間/11:00~22:00(ラストオーダー21:30) ※不定休

## 「登録有形文化財・史蹟」ふじ石亭

ホームページ <http://www.fujisekitel.com>

☎0749(62)8000

長浜市朝日町13番21号

交通/JR長浜駅より徒歩10分、黒壁スクエアより徒歩7分

クレジットカード可

### ▶ KEIBUN 特別メニュー「清閑の会席」

ご参加料・お一人様6,500円(税・サ込)  
☆ワンドリンクサービス(グラスワインまたはソフトドリンク)  
(献立)●八寸●お椀●向附●郷土料理●焼肴●進肴●お食事●止椀●香の物●水菓子  
営業時間/11:00~14:00(ラストオーダー13:30)、17:30~21:30(ラストオーダー21:00)  
※定休日:水曜日  
※前日までの要予約  
※仕入により内容が変更となることがございます。



※写真はイメージです。

## 北ビワコホテルグライツェ ホームページ <http://www.k-grazie.co.jp/>

☎0749 (62) 7777 長浜市港町4-17

交通/JR長浜駅より徒歩7分。JR米原駅より車で15分 クレジットカード可

### ▶ヨーロッパダイニング ル・ラック/ KEIBUN特撰コース

ご参加料・お一人様4,000円(税別)  
☆グラスワインまたはソフトドリンク付  
(メニュー)マダロと小エビと旬の野菜 ソースキャロットで、本日のスープ、自家製サウラのスモークのペペロンチーノ、県産豚のグリル 2色のソースで、パティシエ特製デザート、パン、コーヒー または 紅茶  
※プラス1,000円でメインが特選牛フィレ肉に変更になります。  
営業時間/17:00~21:00(ラストオーダー20:30)  
※食材の入荷により内容が変わる場合がございます。

### ▶日本料理 竹生島/KEIBUN特撰コース

ご参加料・お一人様4,000円(税別)  
☆コーヒー または 紅茶付  
(献立)●前菜:鳴神月の前菜●造り:小造り●温物:冬瓜旨煮●焼物:牛モモ肉山椒焼●油物:鯛カラ揚げ●吸物:ハス芋合わせ味噌汁●飯物:落葉包み●水物:梅酒のオレンジゼリー寄せ  
※焼物がプラス1,000円(税別)で国産牛ミニステーキにグレードアップできます。  
営業時間/11:30~14:30、17:00~21:00(ラストオーダー20:30)  
※食材の入荷により内容が変わる場合がございます。

### ▶チャイナガーデン 一層楼/KEIBUN特撰コース

ご参加料・お一人様4,000円(税別)  
☆食後中国茶付  
(菜譜)季節の前菜3種盛り合わせ、蟹肉入りチャイナコンスープ、熱々シウマイ3種蒸籠盛り、烏賊団子のココナツカレーオープン焼き、鶏もも肉の甘酢ソースがけ 高菜をアクセントに、彩り野菜と海老の炒め バジルの香り、トマトと翡翠麺を使った冷麺、シェフの気まぐれデザート  
営業時間/11:30~14:30、17:00~21:00(ラストオーダー20:30)  
※2名様からのご予約をお願いします。  
※食材の入荷により内容が変わる場合がございます。



※写真はイメージです。

## WEST LAKE HOTEL 可以登楼(かいとろう)

ホームページ <http://www.kaitorou.com>

☎0740 (32) 3131

高島市安曇川町中央2-1-6 交通/JR湖西線安曇川駅より徒歩1分 クレジットカード可

### ▶日本料理 可以登楼/ ケイブン会席

ご参加料・お一人様4,320円(税・サ込)  
☆コーヒー または 紅茶付  
(献立)●先付●八寸●造り●炊合せ●油物●蒸物●台の物●ご飯●留祝●フルーツ  
営業時間/11:30~14:00  
18:00~20:30  
※お二人様以上でお願いいたします。  
※要予約



※写真はイメージです。

## 京都タワーホテル ホームページ [https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/tower\\_hotel/](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/tower_hotel/)

☎075 (371) 3370 (レストラン直通) 京都市下京区烏丸通七条下ル東塩小路町721-1 3階

交通/JR京都駅より徒歩2分 クレジットカード可

### ▶レストラン タワーテラス/ オーストラリア&ニュージーランドランチビュッフェ

ご参加料・お一人様4,200円(税・サ込)  
※平日料金(土・日・祝は料金が異なりますので、お問い合わせください)  
☆フリードリンク、パティシエ特製クッキーお土産付  
(メニュー)ワイルドドライトとケールのサラダ、もち麦とキヌアのシーフードリゾット風サラダ、トマトとオイルサーディン えごまオイルのカプレーゼスタイル、自分でつくるジャストサラダ、NZ産アジとAUS産キスのフィッシュフライ、NZ産サーモンとアボカドのピザ、AUS産ビーフと野菜のパイ包み焼き山椒風味、AUS産チーズとロールキャベツの甘酒グラタン、AUS産カンガルーのロースト ジンジャーベリーソース(土日祝限定)、AUS産ラムハンバーグ オリエンタルソース(平日限定)、AUS産ビーフの鉄板焼き スパイスソルト(土日祝限定)、自分でつくるラップサンド  
営業時間/11:30~15:00(1部 11:30~/2部 13:30~) ※90分制 ※要予約

### ▶タワーテラス ダイニング ベにしろ/ランチ・ディナーコース

ご参加料・お一人様4,250円(税・サ込)  
☆フリードリンク、パティシエ特製クッキーお土産付  
(メニュー)2種のサブレ、京赤鶏のヴァーブル 緑野菜のサラダ 木の芽のソース、セロリのスープ 林檎のソーテーと共に、帆立貝ソーテー うどのヌードル 柚子とらっきょうのヴィネグレット、牛ロース肉とアスパラのグリル 山椒香るスパイスソース、パン または ライス、コーヒー または 紅茶、プチフル  
営業時間/ランチ 11:30~15:00(ラストオーダー14:00)  
ディナー17:30~21:00(ラストオーダー20:00)  
※前日までに要予約



※写真はイメージです。※食材の入荷により内容が変わる場合がございます。※食物アレルギーのあるお客様は、予めスタッフにお申し付けください。※各種特典、割引との併用はいたしかねます。

## 今津サンブリッジホテル

ホームページ <http://www.sunbridge-hotel.co.jp/>

☎0740 (22) 6666

高島市今津町今津1689-2  
交通/JR近江今津駅より車で3分

クレジットカード可 (全レストラン禁煙)

### ▶湖の辺ダイニング 葦海/ 初夏のお惣菜と間八のお造り、 あげたて天ぷらの和惣菜ランチバイキング

ご参加料・お二人様4,320円(税・サ込)  
☆フリードリンクサービス(生ビールまたはグラスワイン)  
(メニュー例)小鮎の天ぷら、間八のお造り、初夏の野菜をつかった和惣菜 など  
営業時間/ランチバイキング11:30~14:00(最終ご入店13:30)  
※レストランでのお食事につきましてはサービス料は頂きません。  
※予めご予約をお願い致します(11:30来店のみ)。

### ▶日本料理 葦海/近江牛すき焼鍋膳

ご参加料・お一人様4,752円(税・サ込)  
☆食後のコーヒーまたは紅茶サービス  
(メニュー例)小鉢、近江牛すきやき(200g)、茶碗蒸し、近江米、香の物、赤出汁  
営業時間/11:30~21:00  
※びわ湖を望める個室をご用意いたします。  
※予めご予約をお願いいたします。



※画像はイメージです。

## 奥琵琶湖 マキノグランドパークホテル

☎0740 (28) 1111

高島市マキノ町西浜763-2  
交通/JR湖西線マキノ駅より徒歩12分

クレジットカード可

### ▶レストラン 竹生/和洋折衷料理「そよ風」

ご参加料・お一人様5,400円(税・サ込)  
☆グラスワイン1杯サービス  
営業時間/ランチ11:30~14:00、ディナー 17:30~20:00

## リーガロイヤルホテル京都

ホームページ <http://www.rihga.co.jp/kyoto>

☎075(341)1121 京都市下京区東堀川通り塩小路下松明町1 クレジットカード可

交通/JR京都駅・八条口(大型タクシー乗り場付近)よりシャトルバス約15分間隔にて運行(7:30a.m.~9:00p.m.) JR京都駅より西へ徒歩約7分

### ▶ 中国料理 皇家龍鳳/ ランチオーダービュッフェ~Yum-Cha~

ご参加料・お一人様4,752円(税・サ込)

※料金は大人の料金です。

☆ワンドリンク付

(メニュー)前菜盛り合わせ、フカヒレスープ、点心3種盛り合わせ、ワゴンサービス(人気の小籠包と料理長お任せ点心2種)、約60品以上の中からテーブル単位で好きなお料理をご注文ください  
【海老蒸し餃子、小籠包、北京ダック、海老のチリソース、牛肉のサンチュ包み、酢豚、豚の角煮、海鮮XO醤炒め、杏仁豆腐など約60品以上】

営業時間/ランチタイム

平日11:30~14:30(ラストオーダー14:30)

土日祝日(2部制)1部 11:30~13:00(ラストオーダー12:50)

2部 13:30~15:00(ラストオーダー14:50)

※90分制 ※予約制 ※平日は13:00までにご来館ください。

### ▶ フレンチダイニング トップ オブ キョウト/ ケイブンスペシャルランチ

ご参加料・お一人様4,500円(税・サ込)

☆グラスパークリング付

(メニュー)海の幸のアスピックとトマトのコンフィ、冷製ブイヤベースソース、丹波地どりとお新ごぼうのパロティエヌ、とうもろこしのフォンダン、ハーブ香のお魚のワイン蒸しとホワイトアスパラガス、ソースマリニエール、京都ぼーくくとなめらかなポテトのグラティエ、おすずめデザート、コーヒーマたは 紅茶

営業時間/ランチタイム11:30~14:30(ラストオーダー14:30)

### ▶ 鉄板焼 葵/ケイブンスペシャルランチ

ご参加料・お一人様5,000円(税・サ込)

☆ワンドリンク付

(メニュー)本日の前菜、ポターージュ、お魚の鉄板焼、アスパラガス添え、醤油バターソースで、ミックスサラダ、近江牛(モモ肉)70gの鉄板焼、焼き野菜、ガーリックライス または 御飯(いずれも赤出汁、香の物付き)、シャーベット、コーヒーマたは 紅茶

営業時間/ランチタイム11:30~14:30(ラストオーダー14:30)

### ▶ 懐石フランス料理 グルマン橘/ケイブンスペシャルランチ

ご参加料・お一人様4,100円(税・サ込)

☆ワンドリンク付

(メニュー)海の幸とズッキーニのシャルロット、トマトのマリネと京みず菜のサラダ仕立て、お野菜のスープ、カプチーノ仕立て、お魚のオリーブオイル焼き、ラトウイユを添えて、牛フィレ肉の湯葉包み焼き、京都産野菜の彩り、選べるデザート、エスプレッソコーヒーマたは、ダーズリティー

営業時間/ランチタイム11:30~14:30(ラストオーダー14:30)

### ▶ オールデイダイニング カザ/ディナービュッフェ

ご参加料・お一人様4,700円(税・サ込)

※料金は平日・大人料金です。

☆ワンドリンク付

(メニュー)牛肉のタリアート、ソールズベリーステーキ、鶏肉のグリル、ハーブの香り、フォウグラのガトー仕立て、ビーフストロガノフ、サフランライス添え、ココナッツ風味のイエローカレー、魚介とパスタのカンパニョーラ、グラナ・パダーノの香り、カサゴのポワレ、プロバンス風、作りたて和東茶シャーベット、和東のほうじ茶、アリュレキヤラメリゼ、スイーツ、パラエティエ、他和洋中の多彩なメニューをご用意

営業時間/17:30~21:00(90分制)

※土日祝日は2部制(1部 17:30~19:00/2部 19:30~21:00)

※平日はお好きな時間をお選びください。

### ▶ 京料理 たん熊北店/ミニ会席

ご参加料・お一人様7,128円(税・サ込)

☆ワンドリンク付

(献立)●前菜:季節の八寸●すまし仕立て●御造り:三種盛り●焼き物:鮎塩焼き●焼き合:野菜煮●蒸し物:季節の蒸し物●御飯●デザート

営業時間/ご昼食 11:30~14:30(ラストオーダー14:30)



※写真はイメージです。

※メニュー内容は食材の入荷状況により、変更する場合がございます。予め、ご了承ください。 ※各種特典、割引との併用はいたしかねます。

## 京都センチュリーホテル

☎075(351)0085 (レストラン総合受付 10:00~20:00) ※お電話はお掛け間違いのないようお願い申し上げます。

京都市下京区東塩小路町680 交通/JR京都駅中央改札口より東へ徒歩2分 クレジットカード可

### ▶ 鉄板焼 ボヌール/ムニユ・グルマン

ご参加料・お一人様4,000円(税・サ込)

☆ワンドリンク付

(メニュー)●京都産トマトの冷製スープ●琵琶湖稚鮎と川海老のフリット●甘鯛と帆立のお好み焼き風 初夏野菜のコンディマン●グリーンサラダ●選べるメイン A: 国産牛フィレ(60g)の鉄板焼き 焼き野菜添え B: 熟成肉が入った国産牛ハンバーグ(150g)●ガーリックライス または ご飯と赤出汁 または ガーリックライス鯛茶漬(+500円)●デザートビュッフェ(平日限定)、パティシエ特製デザート2種よりチョイス(土日祝日)●コーヒーマたは 紅茶

ランチ営業時間/11:30~14:30

※期間:6月1日(木)~6月30日(金)

### ▶ メインダイニング カサネ/ シェフの饗宴 in Kyoto ランチ

ご参加料・お一人様3,000円(税・サ込)

☆ワンドリンク付

(メニュー)●一口のおもてなし●アオリイカとスモークサーモンパンディックにのった小野菜 グリーンオリーブソース●パート・フィローで包んだアスパラガスと白身魚 ピペラードを添えて ●昆布メにした"京都産日吉ポークロース肉" シュークルート・ラヴィグットソースであえたポテト または 黒毛和牛ローストビーフ(+800円)●今月のデザート●コーヒーマたは エスプレッソ または 紅茶●パン

※スープ「新じゃがのエスプーマと鴨肉のコンフィ」を+500円にて追加いただけます。

ランチ営業時間/11:30~14:30

※期間:6月1日(木)~6月30日(金)

### ▶ オールデイダイニング ラジョウ/ ディナービュッフェ

新メニュー

ご参加料・お一人様4,200円(税・サ込)

※料金は平日・大人料金です。

※お子様、土日祝は料金が異なりますのでお問い合わせください。

☆ホテルオリジナルスイーツ「おめかしぼうろ」のお土産付(メニュー)●ローストビーフ●自家製ローストポーク●ジンギスカン●ズワイ蟹の蒸し上げ(数量限定)●サーモンのチャンチャン焼き●スープカレー●烏賊飯●夏野菜と帆立のグラタン●サラダ●スープ●スイーツ約10種●アイスクリーム50種 他多彩なメニューをご用意

営業時間/17:30~21:00(最終入店20:00) [90分制]

※期間:6月1日(木)~6月30日(金)

### ▶ 京料理 嵐亭/小倉

ご参加料・お一人様3,900円(税・サ込)

☆ワンドリンク付

(献立)●前菜:小芋すりながし 豆乳 ミント 梅酢ジュレ 海月酢 青菜●造り:せいご薄造り●口取:冬瓜 油茄子 海老 鱈の葱たまご焼き 穴子八幡巻き 鱈の胡桃揚げ スズキニ 赤万願寺 ローストビーフ貝割れ巻き トマトとクリームチーズのチアシード 南京田楽 青瓜土佐和え 鶏つくね 蓮子黄身酢揚げ●温物:無花果揚げ出し 青唐●吸物:油目の新抹茶揚げ オクラ 花弁茸 ●御飯:生姜御飯 漬物●水物:水無月豆腐 抹茶ソース

ランチ営業時間/11:30~14:30

※期間:6月1日(木)~6月30日(金)



※写真はイメージです。

※すべてのメニューについて、内容が変わる場合がございます。予めご了承ください。詳しくはお問い合わせください。

※食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。

※ボヌールの平日限定デザートビュッフェは当日のご予約状況により、召し上がっていただくお席が異なります。

## 京都洛東迎賓館 レストラン「秀岳」

ホームページ <http://www.kr-geihinkan.com>

☎075(581)0001 京都市山科区竹鼻堂ノ前町35-1

交通/JR琵琶湖線・湖西線、地下鉄東西線、京阪京津線「山科駅」より徒歩6分、名神高速「京都東IC」より車で5分

駐車場:5台(無料)

クレジットカード可

### ▶ KEIBUN特別ランチ

ご参加料・お一人様4,500円(税・サ込)

☆ワンドリンク付(グラスワイン または ソフトドリンク)

営業時間/ランチ12:00~14:30(13:00までのご来店)、ディナー17:00~21:00(19:00までのご来店)

定休日:月曜(祝日の場合は翌火曜)

※前日までの完全予約制 ※鮮魚は季節と仕入れ状況によって変わります。

### ▶ KEIBUN特別ディナー

ご参加料・お一人様7,000円(税・サ込)

☆ワンドリンク付(グラスワイン または ソフトドリンク)