

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 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約5分。京阪電車びわ湖浜大津駅より徒歩5分 全レストラン禁煙

※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。

▶イタリアンダイニング ベルラーゴ

ご参加料・お一人様3,800円(税・サ込)

☆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ランチコースです。

〈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 (L.O:ラストオーダー)

ディナー 平日17:00～20:30 (L.O)、土日祝18:00～20:30 (L.O)

※要予約

※除外日:1/1～3



※写真はイメージです。

▶日本料理 おおみ

ご参加料・お一人様3,900円(税・サ込)

☆香豆プレゼント

季節ごとに旬の素材を使い、見た目にも鮮やかなお料理をご提供いたします。

1月は「北海鍋御膳」

〈メニュー〉先附、北海道じゃが芋の唐揚げ、北海鍋味噌仕立て、高島産棚田米 雲丹いくら別添え、香の物、赤出汁、北海道メロンシャーベット

営業時間 / ランチ11:30～14:00 (L.O)

※要予約

※除外日:1/1～3



※写真はイメージです。

▶鮨 おおみ

ご参加料・お一人様3,500円(税・サ込)

☆香豆プレゼント

ひと手間にこだわった本格的な江戸前鮨。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、赤出汁、和菓子

営業時間 / ランチ11:30～14:00 (L.O)

※要予約

※除外日:1/1～3



※写真はイメージです。

▶フレンチ「ダイニング 菜」

ご参加料・お一人様3,500円(税・サ込)

☆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ランチコースをご用意いたします。

〈メニュー〉アミューズブーシェ、彩り野菜と海の幸のテリーヌ 濃厚な海老の風味のソースで、カブラのスープ、本日のお魚のポワレ セロリラップのソース または 牛ホホ肉と長浜浪漫ビールの煮込み ジャガイモのピューレ添え、本日のオースメデザート、コーヒー または 紅茶 または ハーフティー、パン

営業時間 / ランチ11:30～14:00 (L.O)

※要予約

※除外日:1/1～3



※写真はイメージです。

▶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・サ込)

☆ワンドリンク付

1月のテーマは北の大地と湖の恵みフェア!

タイムサービスで特別料理などをご用意!

営業時間 / ディナー17:00～ 17:30～ 19:30～ 最終入店20:00

※お席は90分制となります。

※要予約

※土・日・祝日は200円アップとなります。

※1/1～1/3は、メニュー内容・料金が変動します。

詳しくはお問い合わせください。



※写真はイメージです。

1月のグルメ情報
Gourmet

グルメ
チケットの
利用方法

▶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。
以下に掲載されている店舗の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付きまます。

【ご注意】 ※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。

グルメチケットは2019年1月末までにご利用ください

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 交通 / JR大津駅より無料シャトルバスで平常時約10分

※他の割引との併用はできません。

※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。

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

※buffet料理はサービス料をいただいております。

※1/1～1/3・1/15は除外日

クレジットカード可 全レストラン禁煙

▶フランス料理 ボーセジュール/近江牛ステーキディナー(ディナー)

ご参加料・お一人様13,200円(税・サ込)

☆グラスワインまたはビール付

1月のおすすめメニューは冬の味覚たっぷりの前菜や温かいポタージュスープ、

メインディッシュは滋賀県の名産・近江牛を。さしのはいった柔らかなお肉を上品に焼き上げました。

最上階からの景色とともに至福のひとつをお過ごしください。

営業時間 / 17:30～21:00



※写真はイメージです。

▶レイクビューダイニング ビオナ/冬の味覚三味食べつくしディナーbuffet(ディナー)

ご参加料・お一人様5,000円(税込)

※土・休日料金(平日は料金が異なりますので、お問い合わせください)

☆グラスワインまたはグラスビール付

ビオナでは、ボイルズワイガニやホエー豚、ひとくちいくら寿司など冬の季節ならではの食材をふんだんに取り入れたメニューをご用意いたします。人気のローストビーフはオリジナルのソースで、また「焼きタラバガニの鉄板焼き」をライブキッチンからお一人さま一皿のプレゼント。季節の食材を活かしながら見た目も楽しい味わい豊かなお料理を存分にご堪能ください。

営業時間 / 17:30～21:00



※写真はイメージです。

▶和食 清水/あったかほっこりお鍋食べ放題(ディナー)

ご参加料・お一人様7,700円(税・サ込)

☆グラスワインまたはウーロン茶付

鍋のお造りやカニの手巻寿司など、冬を感じる料理とお鍋の食べ放題がセットになったコース。料理長の厳選した鶏や豚、野菜などをお鍋でお好きなだけご堪能ください。寒い季節、暖かいお料理とおもてなしでお待ちしております。

営業時間 / 17:30～21:00



※写真はイメージです。

▶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・サ込)

☆グラスワイン、グラスビールまたはソフトドリンク付

冷菜から温菜までさまざまな調理法でフカヒレを存分に楽しんでいただけるランチコース。女性に人気のコラーゲンを多く含むフカヒレをプルプルに冷やし固めた冷製料理は山椒の香るソースで、土鍋で熱々に仕上げたフカヒレ鍋かけご飯はリピーターも多く人気の一品。この機会には是非ご賞味ください。

営業時間 / 11:30～14:30

※お二人様より承ります。



※写真はイメージです。

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.royalokhotel.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)
※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。

中国菜 フッセン 湖園/春節菜ランチコース

ご参加料・お一人様3,600円(税・サ込)
☆ワンドリンク付
旬の食材と海鮮をメインに使った料理がおすすめランチコース。
平日4名以上のご予約でスープをふかひれスープに、さらに6名以上のご予約で飲茶2種をプレゼント致します。
(菜譜)オードブル盛り合わせ、海老のホットマヨネーズソース、海の幸2種と野菜のあっさり塩味炒め、鮫鱈の唐揚げ、蟹肉とレタス入りチャーハン 他
期間:1月4日～1月31日
営業時間/ランチ11:30～14:30 定休日:平日月曜日



※写真はイメージです。

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・サ込)
☆ワンドリンク付
前菜・オードブル・スープに選べるメイン料理まで食材にこだわったシェフおすすめフレンチコース。
(メニュー)ご挨拶の一皿、近江燕のポタージュ、鮫鱈・春菊・近江米のリゾット、メイン料理チョイス【牛肉の赤ワイン煮込み or ガリシアポークのポワレ or マルシェより届いた鮮魚のポワレ】、デザート盛り合わせ 他
期間:1月4日～1月31日
営業時間/ランチ11:30～14:30
定休日:平日木曜日



※写真はイメージです。

ステーキ ISHIYAMA/ベジ・テーブル

ご参加料・お一人様5,600円(税・サ込)
☆ワンドリンク付
ふんだんに使用した旬の野菜と国産牛ロース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、季節野菜のポタージュ、白菜のペペロンチーニ、鮮魚の鉄板焼き、国産牛ロースの鉄板焼き、ほうれん草のリゾット 他
期間:1月4日～1月31日
営業時間/ランチ11:30～14:30
定休日:平日火曜日



※写真はイメージです。

和 まっつ 吉野/吉野絵巻

ご参加料・お一人様4,800円(税・サ込)
☆ワンドリンク付
旬の食材の料理を詰め込んだ彩り豊かなお料理と穴子の玉子鍋がおすすめのランチ。
人気の選べる釜飯もセットでお楽しみください。
(献立)四方盆(鱈照り焼・鯛おこわの玉地蒸し・鱈みぞれ煮 など)、穴子の玉子鍋、選べる食事【鯛御飯、九条葱御飯、鶏牛蒡御飯 ほか】、デザート 他
期間:1月4日～1月31日
営業時間/ランチ11:30～14:30
定休日:平日水曜日



※写真はイメージです。

ミシガングルーズ(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。
京阪電車びわ湖浜大津駅より徒歩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 ランチbuffet

ご参加料・お一人様4,930円(税・サ込)
内訳:お食事代2,700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 生ビール)
(メニュー)温製料理10種、冷製料理5種、スープ、サラダ2種、デザート9種、ソフトドリンクバー など
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。
※2019/3/8までは冬期運航期間の為、土日祝のみ運航。
※2019/1/1～3は毎日運航。
※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。

琵琶湖ホテル (つづき)

鉄板焼 おおみ

ご参加料・お一人様5,500円(税・サ込)
☆香豆プレゼント
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。
1月は北海道産フィレ肉をメインに北海道にこだわったお料理をご提供いたします。
(メニュー)じゃこサラダ、鉄板で仕上げる熱々出汁巻き玉子、帆立貝の鉄板焼殻盛り、焼野菜、北海道産フィレ肉70g、蟹チャーハン、赤出汁、香の物、デザート、コーヒー または 紅茶
営業時間/ランチ11:30～14:00(L.O)
※要予約
※除外日:1/1～3



※写真はイメージです。

天麩羅 おおみ

ご参加料・お一人様5,000円(税・サ込)
☆香豆プレゼント
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(十品)、口直し、天茶または天丼または海老豆炊き込みご飯、水物
営業時間/ランチ11:30～14:00(L.O)
※要予約
※除外日:1/1～3



※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](#)

ケイブン会席献立 ふぐの季節がやってきました!! ふくづくしー式

ご参加料・お一人様8,640円(税・サ込)
☆食後のコーヒーサービス
(献立)●先付:てっぴ●造り:てっさ●鯛:てっちり●揚物:ふぐから揚げ●御飯:ふぐ雑炊●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
※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。



※写真はイメージです。

近江牛 れすとらん松喜屋(まつきや) ホームページ <http://www.matsukiya.net/>

●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立売東町28
(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「牛鍋ランチ」

ご参加料・お一人様3,780円(税・サ込)
☆ワンドリンク付
(メニュー)小鉢、近江牛 牛鍋、ご飯 または うどん、味噌汁、香物、デザート3種盛り合わせ、コーヒー または 紅茶 または 松喜屋スペシャルティコーヒー

▶KEIBUN「近江松喜屋牛 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。

CARD カード提示の新サービス

会員カードの提示で1組4名様までデザート1品サービス!ただし、左記のメニューにはご使用できません。



※写真はイメージです。

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・厳選したスペシャルティ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」のご注文でお願いします。



※写真はイメージです。

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

☎0120(073)651 草津市大路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)※ランチ時もお提供できます
☆自家製パンのお土産付
〈献立〉●オードブル:ズワイガニと蕪のブランマンジェ●魚料理:白身魚のアイヤベース パゲットを添えて●肉料理:国産牛のステーキ 野菜のピュレと共に●デザートプレート:林檎のパイとカラメルアイス

▶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)※ランチ時もお提供できます
☆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)
17:00～21:00(20:00ラストオーダー)

※ご予約可能のご来店時間19:00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る場合がございます。

梅の花 草津店

☎077(567)0210
草津市西大馬路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5,500円(税・サ込)
☆フンドリ付(グラスワイン、または お勧めジュース)
〈献立〉嶺岡豆腐、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】黒毛和牛ロースの岩岩焼き 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4,400円(税・サ込)
☆フンドリ付(グラスワイン、または お勧めジュース)
〈献立〉嶺岡豆腐、湯葉煮、お浸し、茶碗蒸し、お造り、名物 とろふしゅうまい、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)



梅の花膳「極」
※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。

お料理処 宝山園

☎077(583)2365
守山市荒見町132-1 交通/JR守山駅より近江バス約10分。並原口前より徒歩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) [\[クレジットカード可\]](#)

▶KEIBUN睦月懐石料理

ご参加料・お一人様6,000円(税別)
☆フンドリ付(生ビール・ウロン茶・グラスワイン)
〈献立〉●八寸:季節の七種盛り
●焼物:粕仕立て 鰯、椎茸、梅、黒人参、三度豆
●向付:旬魚三種盛り
●焼物:柚子釜に焼白子
●強肴:近江牛みぞれ鍋
●油物:海老芋蟹鉋掛け
●御飯物・水物

▶お昼限定「季節御膳」

ご参加料・お一人様3,500円(税別)
☆フンドリ付(生ビール・ウロン茶・グラスワイン)
食後コーヒー付き
※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)
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)
※仕入れ状況により多少内容を変更する事がございます。
※完全予約制(前日までにご予約ください)
※2019年1月5日11時から営業致します。



※写真はイメージです。※仕入れ状況により多少内容を変更する場合がございます。

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 [\[クレジットカード可\]](#)

▶club keibun期間限定ランチ

ご参加料・お一人様3,000円(税込)
☆フンドリ付
(メニュー)●前菜:滋賀産野菜を使ったイタリアン前菜●サラダ:滋賀産季節根菜のメンジエサラダ●メイン:料理長特選の本日入荷野菜のバスタ●デザート:守山産果実のイタリアンドルチェ●エスプレッソ または 紅茶

▶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
(メニュー)滋賀の“恵み”を食べて“巡る”、滋賀の贅を尽くしたコース。季節の湖魚や近江軍鶏など、セトレでしか体験できないコース。“恵り(めぐり)”

営業時間/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:1月1日～1月31日 定休日:火曜日
※要予約(ご予約・お問い合わせ:077-585-1125)



※写真はイメージです。

近江牛 毛利志満

☎0748(37)4325
近江八幡市東川町866-1
交通/JR近江八幡駅よりバスまたはタクシー、名神電王ICより10分、国道8号線沿い [\[クレジットカード可\]](#)

▶鉄板焼コース

ご参加料・お一人様11,880円(税・サ込)
☆特製レトルトビーフカレープレゼント
(メニュー)●食前酒●前菜●牛さしみ●メイン(サーロイン または ヒレ)●牛にぎり寿司●ライス●香の物●赤出汁●デザート●コーヒー または 紅茶
営業時間/11:00～21:30(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。

クサツエストピアホテル ホームページ <http://www.estopia.jp>

☎077(566)3333
草津市西大馬路4-32 交通/JR草津駅西口より徒歩3分 [\[クレジットカード可\]](#)
※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。

▶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。

▶レストラン リヴィエール/KEIBUN冬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・お肉料理、パン、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)



※写真はイメージです。

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)季節のベリース、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ンソース(他2品からご選択)、クレームブリュレバニラアイス添え、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)季節のベリース、イセエビスープ or クラムチャウダー、季節のサラダ、牛トロースステーキ 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)、ブランマンジェとガトーショコラバニラアイス添え、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。

琵琶湖マリオットホテル ホームページ <http://www.biwako-marriott.com>

☎077(585)6100 守山市今浜町十軒家2876 交通/JR守山駅より路線バス35分 [\[クレジットカード可\]](#)

▶Afternoon Tea ~Winter Delight~ Festive Season

ご参加料・お一人様3,801円(税・サ込)
※こちらのメニューの期間は1/1～9になります。
☆紅茶のお土産付
〈献立〉●firstdish:はちみつシャンパンゼリー、抹茶とホワイトショコラのムース、チョコレートブラウニー●seconddish:プッシュドノエル、クランベリータルト、マリオットスコーン、パニラマカロン●thirddish:オマール海老のクローケット、鴨ロースとポロネギのピンチョス ベリーソース、ポルチーニ茸のヴルーテ、メキシカン タコス、香りでお選び頂ける紅茶、コーヒーバリエーション、中国茶

▶Afternoon Tea ~Winter Delight~ Valentine Season

ご参加料・お一人様3,801円(税・サ込)
※こちらのメニューの期間は1/10～31になります。
☆紅茶のお土産付
〈献立〉●firstdish:バナナコッタとイチゴのゼリー、リップスティックチョコレート、チョコレートブラウニー、ホワイトチョコレート●seconddish:ムースショコラ、マリオットスコーン、柚子マカロン●thirddish:オマール海老のクローケット、鴨ロースとポロネギのピンチョス ベリーソース、ポルチーニ茸のヴルーテ、メキシカン タコス、香りでお選び頂ける紅茶、コーヒーバリエーション、中国茶
営業時間/13:00～16:30 ※アフタヌーンティー限定メニュー
※前日までの完全予約制 ☎077-584-2150(直通)



※写真はイメージです。

▶オールデイダイニング Grill & Dining G/Grill Lunch

ご参加料・お一人様3,801円(税・サ込)
☆フンドリ付
(献立)●STARTER:オードブル・スープはbuffestailでお好きなだけお召し上がりください
●MAIN:下記よりお好みのものを1品お選び頂けます
・アンガス牛ハンギングテンダーグリル ・ハーブチキン香草ソーセージのポトフ
・ポーフリブグリルと豆のトマト煮込み ・クロムヌケのグリル 焦がしバターソース
・本日の魚料理 ・天麩羅 ・お造り など
●DESSERT:buffestailでお好きなだけお召し上がりください
営業時間/ご昼食 11:30～14:30
※ランチタイム限定メニュー
※食材の入荷状況により、メニューが変更となる場合がございます。
☎077-584-2150(直通)



※写真はイメージです。

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](#)

※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。

▶中国料理 桂林/チャイナテラス

ご参加料・お一人様5,940円(税・サ込)

☆食前酒付

〈菜譜〉●チャイニーズスタパス三種●ふかひれスープ●紋甲烏賊と冬野菜たっぷりチャイナクリーム炒め●北京ダック●さんざし香る国産鶏のバリバリ揚げ～烏龍茶風味のさつまいも添え～●鱈の白子入り滋賀県産お豆腐の大豆 自家製濃厚豆腐【麻婆豆腐】●近江米●本日のデザート

営業時間/11:30～14:30、17:30～21:00

※2名様より前日までに要予約。

期間:1月7日～1月31日



※写真はイメージです。

▶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)

☆ワンドリンク付

〈メニュー〉●前菜:鮮魚のカルパッチョ韓国風●スープ:ふかひれスープ●シェフおすすめビーフステーキ(100g)または 特選黒毛和牛サーロインステーキ(60g)●焼き野菜●近江米、味噌汁、香の物●コーヒー または 紅茶●ケイアン特典として、デザートサービスいたします。

営業時間/11:30～14:30、17:30～21:00

期間:1月7日～1月31日



※写真はイメージです。

▶日本料理 八万ぼり/睦月

ご参加料・お一人様5,940円(税・サ込)

☆食前酒付

〈献立〉●先附:百合根と銀杏の肉味噌掛●造り:サーモン漬 とろろ掛け●八寸:なます、メ鯖、からまぶし、鰯の照焼、烏賊小袖にざり、他いろいろ●強肴:肉鍋●留肴:帆立と巻き白菜、美味ジュレ掛け●食事:近江米、香の物、赤出汁●水物:季節のデザート

営業時間/11:30～14:30、17:30～21:00

期間:1月7日～1月31日



※写真はイメージです。

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

創業30余年の老舗料理店。季節ごとの和風懐石料理を静かな個室でお召し上がりください。

〈献立〉●前菜:祝肴盛り合わせ●向付:当日の海の幸●焼物:鱈の味噌袖庵焼き●鍋物:鴨そば鍋●油物:あんこのから揚げ●蒸物:鱈と白子の玉子●飯物:蟹としらすのお寿司●吸物:蛤の清し汁●果物:プランマンジェ

営業時間/11:00～22:00(ラストオーダー21:30)

※不定休

※内容は一部変更になる場合がございます。



※写真はイメージです。

北ビワコホテルグライエ 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](#)

▶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:伊吹大根 三珍添え

●造り:鱈松皮造り ●温物:鴨ロース蓮根挟み餅蒸し ●焼物:鰹味噌袖庵焼き

●油物:海老芋の油じ 蛤クリーム掛け ●吸物:鱈粕汁 ●飯物:近江米 ●香の物 ●水物:白玉きなこ団子

※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/ランチ11:45～15:00(ラストオーダー14:30)、ディナー17:30～21:00(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。



※写真はイメージです。

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](#)

▶ケイブン・新春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)

近江牛のステーキをメインにした近江牛懐石です。

〈メニュー〉季節の八寸盛り、椀物、牛の握り寿司三種、牛の造り二種、炊き合わせ、近江牛ステーキ、サラダ、御食事、デザート、抹茶、和菓子

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



※写真はイメージです。

彦根キャッスル リゾート&スパ ホームページ <http://www.hch.jp/>

☎0749(21)3001

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](#)

▶近江牛鉄板焼 鳳凰/KEIBUN限定ランチメニュー

ご参加料・お一人様3,000円(税・サ込)

☆食前酒またはソフトドリンクサービス

〈献立〉アミューズ、本日の鮮魚のムニエル、近江牛ステーキ、近江米秋の詩、コーヒー または 紅茶

営業時間/11:30～14:00

※前日までにご予約ください。

※食材の入荷により内容が変わる場合がございます。



▶近江ダイニング 橘菡/近江牛せいろう御膳

ご参加料・お一人様3,000円(税・サ込)

☆食前酒またはソフトドリンクサービス

〈献立〉●一の重:海老豆、八幡蒟蒻、うろり佃煮、鴨スモーク、近江牛肉味噌、公魚昆布巻き●二の重:造り三種盛り(サーモン、真鳥賊糸造り、汲み上げ湯葉)●せいろう蒸し:近江牛、添え野菜 胡麻ポン酢●食事:近江米【ピュッフェにて】「鰯と丁字巻のお吸い物・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。

※食材の入荷により内容が変わる場合がございます。



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(彦根夢京橋キャッスルロード沿い)

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4,000円(税・サ込)

☆デザートサービス

〈献立〉源内ひつまぶし、小鉢、うまき、うさぐ

営業時間/11:00～14:30、17:00～20:00

※定休日:火曜日

※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。



※写真はイメージです。

中国料理 龍鱗(りゅうりん)

☎0749(24)3570

彦根市旭町9-11石原ビル 交通/JR彦根駅西口前 徒歩1分

[クレジットカード可](#)

▶冬のディナーコース

ご参加料・お一人様5,000円(税別)

☆ワンドリンク付

〈菜譜〉五種前菜の盛り合わせ、上海蟹入りフカヒレスープ、ホタテ貝柱のXO醤炒め、三種点心の盛り合わせ、エビチリとエビマヨの盛り合わせ、牛肉とキノコのオイスターソース炒め、牡蠣と金華ハムの炒飯、マンゴープリン

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)



※写真はイメージです。

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

▶日本料理 葦海/ケイブン特別ランチ 近江牛すきやき または しゃぶしゃぶ膳

ご参加料・お一人様3,900円(税・サ込)
☆食後にアイスクリームサービス
(メニュー)近江の恵小鉢、湖魚お造り、近江牛鍋、茶碗蒸し、お食事
営業時間 / 11:30~14:30
※びわ湖を望める個室をご用意いたします。
※3日前までにご予約の上お越しください。
※期間:1/4~1/31



※写真はイメージです。

**▶湖の辺ダイニング 葦海/
あったか豆乳鍋と3種のお造り 揚げたて天ぷらと和惣菜ペアランチバイキング**

ご参加料・お二人様4,320円(税・サ込)
☆フンドリンクサービス(生ビールまたはグラスワイン)
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)
※期間:1/4~1/31

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路松明町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(7:30~21:00)JR京都駅より西へ徒歩約7分

※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、ご了承願います。
※各種特典、割引との併用はいたしかねます。

▶中国料理 皇家龍鳳/ケイブンスペシャルランチ

ご参加料・お一人様4,990円(税・サ込)
☆フンドリンク付
(メニュー)
前菜盛り合わせ
蟹肉入りフカヒレスープ
三種点心取り合わせ
海老 イカ 帆立貝の沙爹炒め
四川麻婆豆腐
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)
※利用期間:1/4~1/31



※写真はイメージです。

▶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)
※料金は大人料金です。
☆フンドリンク付
(メニュー)牛肉のロティ 黒胡椒風味、ポークベリーのロース・デンマーク風「フレスケスタイ」、スウェーデン風ポテパンケーキ「ラグムンク」、牛肉とお野菜の煮込み ボルシチ風、フォウグラのショーフロウ仕立て ポルト酒の香り、紅ズワイ蟹ともち麦のリゾット、牛すじときのこの欧風カレー、北欧風ミートボール「チェットプラー」 北欧風ケーキイッチ「スモーガストルダ」、デザート など 他和洋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)
※平日は好きな時間をお選びください。(最終来店時間 19:30)
※お子さま料金につきましてはお問い合わせください。
※利用期間:1/4~1/31



※写真はイメージです。

▶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5,000円(税・サ込)
☆フンドリンク付
(メニュー)
食前のお楽しみ2種
北海道鹿追町産でーぼっぼヨーグルトとドライフルーツのムース
聖護院かぶとりんごのサラダ まぐろのタルタル
花菜とフロマージュブランの軽いムース
紅ズワイ蟹と北海道産帆立貝 彩り野菜のマルセレス風
九条ねぎのロワイヤルと丹波しめじ入りきのこのクリームスープ
お魚とつぶ貝のコトリアード
京都ぼーくのラグーと丹波黒豆のフォンダンのココット焼き
おすすりデザート
コーヒー または 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)
※利用期間:1/4~1/31



※写真はイメージです。

北ビワコホテルグライツェ (つづき)

▶湖畔のレストラン ラ・スピアッジャ/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)●前菜:シェフお薦め前菜●パスタ:おまかせパスタ●お口直し:グラニテ●メイン:ナチュラルポークの炭火焼●パン●デザート●コーヒー または 紅茶
営業時間 / ランチ 11:45~15:00(ラストオーダー14:30)
ディナー17:30~21:00(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。



※写真はイメージです。

▶チャイナガーデン 一層樓/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)①冬の前菜3種盛り合わせ、②蟹肉とフカヒシのとろみスープ、③熱々シウマイ蒸籠盛り、④牛もも肉の黒胡椒ソース炒め、⑤帆立のクリーム煮込み、⑥高菜と自家製チャーシューのチャーハン、⑦杏仁豆腐と中華菓子
※プラス1,000円で③と④の間に一品「海老のフリット サラダ仕立て」追加
営業時間 / ランチ 11:45~15:00(ラストオーダー14:30)
ディナー17:30~21:00(ラストオーダー20:30)
※2名様からの前日迄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(かいとうろう) 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/けいぶん鍋

ご参加料・お一人様4,000円(税・サ込)
☆コーヒー または 紅茶付
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。

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
(メニュー例)●先付:きのこ法蓮草のお浸し、蓮根、酢橘、菊花、糸花●造り:季節のお造り盛り合わせ●魚料理:穴子と大根のミルフィーユ 水菜添え 山椒の香るソース●温物:海老小芋月冠そぼろ、手綱赤苜蓿、青味、銀杏、そば出汁●肉料理:牛肉のステーキ 和風ソース●御飯:高島産酒波ファーム100%有機米のコシヒカリ●味噌汁●香の物●デザート
営業時間 / ランチ 11:30~14:00
ディナー17:30~20:00



※写真はイメージです。

京都洛東迎賓館 レストラン「秀岳」 しゅうがく 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 [クレジットカード可](#)

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)

日本庭園と洋風ガーデンに広がる四季折々の景色を眺めながらお食事をお楽しみいただけます。お料理は、和のテイストを取り入れたコース料理。訪れる日の最も旬な食材を活かし、シェフの感性が薫り立つ一皿一皿は、お箸でも召し上がることができ、皆様にご好評をいただいております。

▶**KEIBUN特別ランチ**

ご参加料・お一人様5,800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)
(メニュー)前菜、季節のスープ、鮮魚の一品、牛フィレ肉のステーキ、ちりめん山椒ごはん、香の物、パン、デザート2種、コーヒー

▶**KEIBUN特別ディナー**

ご参加料・お一人様9,000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)
(メニュー)前菜、季節のスープ、鮮魚の一品、国産牛フィレ肉のステーキ、ちりめん山椒ごはん、香の物、パン、デザート3種、コーヒー

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。



※写真はイメージです。

京都センチュリーホテル ホームページ <http://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/>

☎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](#)

▶**オールデイダイニング ラジオウ /**

北の美食BUFFET～美しき大地と海の恵み～ディナービュッフェ

ご参加料・お一人様4,210円(税・サ別)
※お子様は料金が異なりますのでお問い合わせください。
☆ワンドリンク付
(メニュー例)●蟹身と冬野菜 カブのエスプーマ●炙り勝手海鮮丼●蝦夷鹿のミートローフ 赤ワインソース●烏賊墨リゾットの洋風烏賊飯●ブリのしゃぶしゃぶ●鮭のオープン焼き 味噌風味のクリームソース●ラジオウ特製ローストビーフ●北海道産チーズのオニオングラタンスープ●スイーツ約10種&アイスクリーム15種以上
営業時間 / 月～金 17:30～21:00※時間内無制限
土・日・祝日(2部制)1部 17:30～19:00 2部 19:30～21:00※90分制
※期間:1月1日～1月31日
※1月1日～3日の期間中はメニュー内容および料金が異なります。



※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。あらかじめご了承ください。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。
※ホテル改装工事にともない騒音が発生する場合がございます。
※ホテル改装工事にともない駐車場をご利用になれません。周辺駐車場または公共交通機関をご利用ください(駐車場のご優待はございません)。

グルメチケットは2019年1月末までにご利用ください

リーガロイヤルホテル京都 (つづき)

▶**懐石フランス料理 グルマン橋/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)
鯛の日酢マリネと鰻のサラダ仕立て 鯛の卵を添えて
お野菜のポタージュ 美山町の牛乳の泡を浮かべて
お魚と芽キャベツのココット焼き ハーブ香るバターとともに 京都産野菜の彩り
または
丹波地どりの赤ワイン煮込み ハニーマスタード 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 または ダージリンティー
営業時間 / ランチタイム 11:30～14:30(ラストオーダー14:30)
※利用期間:1/4～1/31



※写真はイメージです。

▶**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
お野菜のスープ
お魚と帆立貝の鉄板焼
近江牛もも肉(60g)の鉄板焼
焼き野菜
ミックスサラダ
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)
シャベット
コーヒー または 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)
※利用期間:1/4～1/31



※写真はイメージです。

▶**京料理 たん熊北店/季節の点心**

ご参加料・お一人様4,990円(税・サ込)
☆ワンドリンク付
(御献立)
●先付:胡麻豆腐
●煮物椀:鯖蒟汁
●造り:二種盛り
●焚合:野菜煮
●盆盛り:出し巻き玉子 みぞ漬焼き 和えもの 他 季節の取寄
●御飯:季節の御飯
●デザート
営業時間 / ご昼食 11:30～14:30(ラストオーダー14:30)
※利用期間:1/4～1/31



※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/

☎075(371)3370

京都市下京区烏丸通七条下る東塩小路町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](#)

※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。

▶**レストラン タワーテラス/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、ホテルメイドクッキーお土産付
「レストラン タワーテラス」は、ヘルシーで美味しい野菜をたっぷり味わっていただきたいという想いから、新たな野菜の魅力に出逢える食の旅「ベジトリップ」をコンセプトにしたビュッフェレストランです。
【期間延長決定！】1月31日(木)まで海の京都「丹後」フェアを延長開催。
京都・丹後の食材を活かしたメニューをお楽しみください。
営業時間 / 11:30～15:00(1部 11:30～ / 2部 13:30～)
※90分制 ※要予約 ※除外日:1/1～1/3



※写真はイメージです。

▶**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)
☆ワンドリンク、ホテルメイドクッキーお土産付
季節の素材を使った多彩なメニューをシェフがコースでご提供いたします。
(メニュー)鯛のブランドードの竹炭クロケット 紅芯大根のピクルス、淡路産野菜と彩り野菜のガルグイウ仕立て
金猪豚の生ハムと平岡農園のレモンジャム、京都産白菜のポタージュ 淡路大江のりと西京みそのガレット、タラの
コトリヤード風 ハマグリのリゾット 淡路産ライムの香り、淡路島ポークのロースト 淡路オレンジのピガロード
ソース、群馬県桐生の天然酵母パン、プティフル、コーヒー または 紅茶
営業時間 / ランチ 11:30～14:30(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)
※前日までに予約をお願いいたします。
※お食事会場が「レストラン タワーテラス」になる場合がございます。
※除外日:1/1～1/10



※写真はイメージです。