

# お食事のご案内 奥琵琶湖レイクシア「スワン」



湖北の旨い食材を活かし、五感を刺激する日本料理

## レストランでのお食事

夕食	和会席		
	湖桜	7,150円	
	山吹	4,400円	
	前八寸、煮物椀、造り、炊き合わせ、焼物、蒸し物、強肴、御飯、水物、コーヒーマたは紅茶など (季節・コースにより食材・内容が異なります)		
	お子様ディナープレート	1,430円	
	お子様向け(5歳~小学校3年生位)ワンプレートスタイルの洋食		
夕食	お鍋	大人	子ども
	すきやき(国産牛)	4,950円	2,530円
	しゃぶしゃぶ(国産牛)	4,950円	2,530円
朝食	和朝食	1,430円	715円

## お部屋でのお食事 (ログハウスにお泊りの方)

夕食	お鍋	大人	子ども
	すきやき(国産牛)	4,950円	2,530円
	しゃぶしゃぶ(国産牛)	4,950円	2,530円

## 季節のメニュー

夕食	5月~9月下旬	バーベキュー
	11月上旬~3月中旬	活 越前かにフルコース
	11月上旬~3月中旬	鴨鍋 ※期間は変動する場合がございます
昼食	4月上旬~中旬	お花見弁当

※バーベキューは、屋外の屋根付BBQテラスになります。

3日前までのご予約が必要です。(お席に限りがございますので、なるべくお早目をお願いします)

※ 鍋物は、大人1名様より承ります。(かに会席を除く) ※ 各メニューの開始と終了の時期は、年により多少前後します。  
 ※ メニューや料金は変更する場合がございます。 ※ 記載はすべて税込価格です。



和食料理長 東浦 佑介 ひがしうら ゆうすけ

京都料理の影響を受け、食材の魅力を引き出し、蓮根饅頭や葛豆腐など、葛を練り上げて作る料理を得意としています。山を歩いて自然に触れることも料理づくりの力となっています。

