

秋の味覚の王様松茸づくし

松茸と近江牛のすき焼き

期間限定

8/1 ▶ 12/25

お土産付き名産「そばせんべい」

要予約 持上コース 会席風

上質の松茸と黒毛和牛の
会席風コース

食事時間
11:00~15:00
17:00~21:00

焼松茸・松茸とほもの天ぷら
松茸と牛のすき焼き・土瓶蒸し
松茸ご飯・デザート
お1人様 通常価格13,600円を

7,000円+税

認証近江牛 指定店

松茸と近江牛
会席風コース **8,600円+税**

写真はイメージです

松茸の名店で本物の味をお楽しみください



写真はイメージです

松茸と黒毛和牛の
すき焼き 3,800円+税

小鉢、造り、松茸黒毛和牛すき焼き、
ご飯、赤出し、香の物、デザート

松茸と近江牛の
すき焼き 5,200円+税

要予約

食べ放題コース

お二人様以上

松茸、国産牛松茸ごはんが
食べ放題、松茸土瓶蒸し付

①11:00~12:30 ②13:30~15:00
③17:00~18:30 ④19:30~21:00

食事時間

通常価格13,600円を

お1人様

7,000円+税

おとな

3,500円+税

こども
(小学生)

1時間30分限定

松茸と近江牛、松茸ごはん食べ放題松茸土瓶蒸し付

お1人様 おとな **8,600円+税** こども **4,300円+税**
(小学生)

認証近江牛 指定店

京風会席コース
3,700円+税より

前菜、煮物、お造り、揚げ物、焼き魚、
酢の物、松茸ご飯、そば、デザート。

松茸の土瓶蒸し、焼き松茸など
ご予算に応じてご用意致します。



6,000円のコース

滋賀県甲賀市信楽町長野150-3

TEL:0748-82-2800

URL:<http://isuian.com/> 11時~15時・17時~21時

高原鉄道信楽駅前

川床料理

一水庵

野趣味溢れる川辺の風情と 松茸づくしのお料理をご堪能下さい

風雨の影響なくご利用いただけます(200名収容)

焼き松茸 2,400円+税
土瓶蒸し 1,200円+税
松茸そば 1,500円+税
松茸ごはん 700円+税

松茸と和牛すき焼き 3,600円+税
松茸と近江牛すき焼き 5,000円+税
松茸と鰻の天麩羅 2,000円+税



写真は梅セットのイメージです

黒毛和牛すき焼き
松セット 2,180円+税
小鉢、ご飯、赤出し、香の物
梅セット 2,680円+税
松セット+ローストビーフ、デザート



写真はSセットのイメージです

黒毛和牛陶板焼ステーキ
Eセット 3,280円+税
枝豆、サラダ、ご飯、赤出し、香の物
Sセット 3,780円+税
Eセット+ローストビーフ、デザート



近江牛すき焼き
松セット 3,780円+税
小鉢、ご飯、赤出し、香の物
梅セット 4,280円+税
松セット+ローストビーフ
デザート



本館
大広間六十名様収容



本館
少人数の個室

近江牛陶板焼ステーキ
Eセット 4,480円+税
枝豆、サラダ、ご飯、赤出し、香の物
Sセット 4,980円+税
Eセット+ローストビーフ、デザート