

大河原温泉かもしか荘

し又トロン幻想郷



定食メニュー

「ご飯＋汁物＋香の物＋惣菜＋ミニサラダ
お茶」が付きます

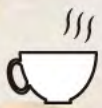
営業時間

11:00 ~ 15:00
(LO14:00)



ご飯大盛り

+100円(税込)



珈琲・紅茶
飲み放題セット

+200円(税込)

海老フライ定食

ポリュームたつぷりサクサク衣の
特製のタルボエビソースで

一、六〇〇円



ロースカツ定食

丁寧に衣付けし、ふっくら仕上げた
食べ応え抜群のロースカツ

一、五〇〇円



好評



厚切り豚の生姜焼き定食

こだわりのやわらかな厚切りロース肉を
使用した食べ応え抜群の生姜焼き

一、六〇〇円



新感覚



牡蠣フライ定食

広島県産の大粒牡蠣を使用
中はぷりつと衣はサクサクに
旨味をギュッと閉じ込めました

一、六〇〇円



広島県産



唐揚げ定食

特製ダレにしっかりと漬け込み
カラッと揚げた当店自慢の唐揚げに
油淋鶏ソースを合わせました

一、四〇〇円



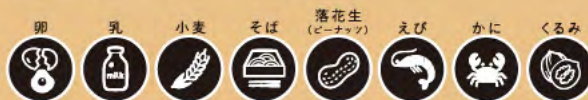
※写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。
上記表示価格はすべて税込み価格です。
当店で提供しているお米はすべて地元名産「鮎河米」を
使用しております。

調理盛りつけ過程において、アレルギー物質の2次的混入を防ぐために
細心の注意を払っておりますが、絶対的なものではありません。
重篤な方、敏感な方は十分にご理解・ご留意頂きますよう、お願い申し上げます。

近江牛

日本三大和牛の一つに数えられ、国内最古のブランド牛と言われている近江牛。近江牛の始まりは、江戸時代と言われています。肉質はなんといっても芸術ともいえる細かく美しいサシに柔らかさ、それに加え特有の粘りのある脂肪が特徴のお肉です。

食物アレルギー品目



近江牛焼肉定食

近江牛を使用した贅沢な一品
近江牛特有の肉の柔らかさと香りを
お楽しみください

一、八〇〇円



国産鰻重 1/2本

静岡県浜松産の鰻を使用
良質でふっくらと肉厚の食べ応え

二、三〇〇円



天ぷら定食

料理長の腕が光るサクサクの衣と
口の中に入れた瞬間じゅわつと
広がる風味をお楽しみください

一、五〇〇円



焼魚定食

料理長が厳選した旬の魚をご用意
本日のお魚の種類はスタッフに
気軽にお尋ねください

一、五〇〇円



お造り定食

料理長が厳選したネタとだし巻き卵を
盛り合わせた一品

一、八〇〇円



※写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。
上記表示価格はすべて税込み価格です。
当店で提供しているお米はすべて地元名産「鮎河米」を使用しております。

調理盛りつけ過程において、アレルギー物質の2次的混入を防ぐために
細心の注意を払っておりますが、絶対的なものではありません。
重篤な方、敏感な方は十分にご理解・ご留意頂きますよう、お願い申し上げます。

ステーキ
&
ハンバーグメニュー

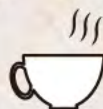
「ご飯+ミニサラダ」が付きます

当店自慢

手どねハンバーグ



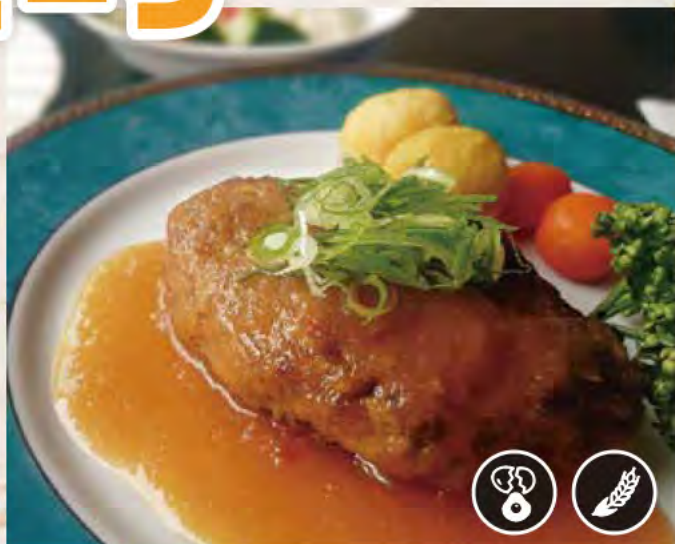
ご飯大盛り
+100円(税込)



珈琲・紅茶
飲み放題セット
+200円(税込)



手どねハンバーグ
～デミグラスソース～
¥1,600



手どねハンバーグ
～おろしポン酢ソース～
¥1,600



手どねハンバーグ
～焼肉風ソース～
¥1,600



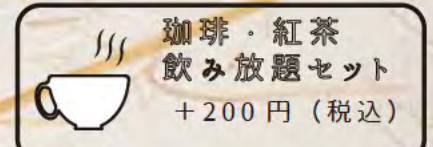
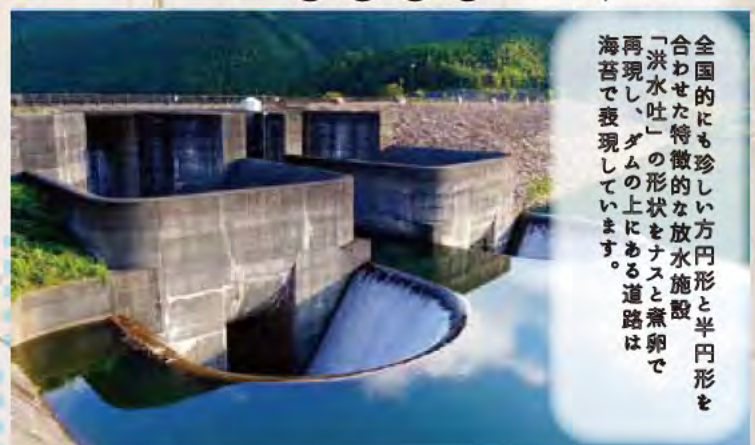
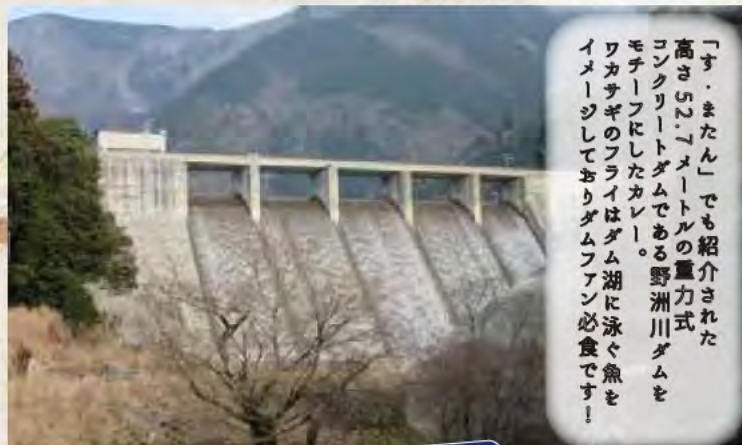
ステーキランチ 150g
¥2,900

※写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。
上記表示価格はすべて税込み価格です。
当店で提供しているお米はすべて地元名産「鮎河米」を使用しております。

調理盛りつけ過程において、アレルギー物質の2次的混入を防ぐために
細心の注意を払っておりますが、絶対的なものではありません。
重篤な方、敏感な方は十分にご理解・ご留意頂きますよう、お願い申し上げます。

ダムカレーとは？

ダムカレーとは、ダムをモチーフにしたカレー料理で、ご飯をダム本体、カレールーをダム湖（貯水池）として表現したもの。日本全国のダムの近隣の飲食店などで提供されており、構造を忠実に再現したものや、地域食材を活かしたりと様々な工夫が凝らされているのが特徴です。程よく見た目と味を楽しんだ所でダムのように放水をしてみるのもヨシここでしか食べられないダムカレーを是非お楽しみください。



当店ではご希望の方に（野洲川）ダムカードを
お渡ししておりますので、ご希望のお客様はお気軽に
スタッフにお申し付けください。

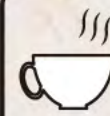
※当店ではダムカレーカードの配布は行っておりません

※写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。
上記表示価格はすべて税込み価格です。
当店で提供しているお米はすべて地元名産「鮎河米」を
使用しております。

調理盛りつけ過程において、アレルギー物質の2次的混入を防ぐために
細心の注意を払っておりますが、絶対的なものではありません。
重篤な方、敏感な方は十分にご理解・ご留意頂きますよう、お願い申し上げます。

麺メニュー

「ミニサラダ+お茶（うどんのみ）」が付きます



珈琲・紅茶
飲み放題セット
+200円（税込）

近江牛の定番
すきやき風の
優しいお味



近江牛すき焼き風うどん
近江牛の旨味を存分に活かした
すき焼き風うどん

一、六〇〇円



カレーうどん
和の職人がつくる出汁の旨味と
食感をそそぐ一杯

一、四〇〇円



てんぷらうどん
自慢のてんぷらに汁の効いた
定番コンビ

一、四〇〇円



自家製ミートのパスタ
黒毛和牛をふんだんに使った
本格パスタ

一、六〇〇円



小エビと明太子の
クリームパスタ
ピリッとした明太子の辛みと
濃厚クリームのマリージュ

一、六〇〇円



※写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。
上記表示価格はすべて税込み価格です。
当店で提供しているお米はすべて地元名産「鮎河米」を
使用しております。

調理盛りつけ過程において、アレルギー物質の2次的混入を防ぐために
細心の注意を払っておりますが、絶対的なものではありません。
重篤な方、敏感な方は十分にご理解・ご留意頂きますよう、お願い申し上げます。



おこさまメニュー



あなたが
のしめる
みかは



おもちゃつき

おこさまランチ

ごはん・スープつき



1,200円

たまごとじうどん
550円



わかめうどん
550円



※こちらのメニューは小学生以下のお客様のみのご注文となります。

アラカルトメニュー

前菜の一品として
お酒のおつまみにも



滋賀県日野町産
鹿ロース肉使用

日野産鹿カツ

880円



滋賀県日野町産
猪バラ肉を使用

猪肉のしぐれ煮

880円

・鶏の唐揚げ

440円

・ポテトフライ

440円

・枝豆

440円

・グリルドソーセージ

770円

※写真はイメージです。実際とは異なる場合がございます。
上記表示価格はすべて税込み価格です。
当店で提供しているお米はすべて地元名産”鮎河米”を使用しております。

調理盛りつけ過程において、アレルギー物質の2次的混入を防ぐために
細心の注意を払っておりますが、絶対的なものではありません。
重篤な方、敏感な方は十分にご理解・ご留意頂きますよう、お願い申し上げます。