

滋賀県名産

近江牛は、約400年の歴史がある日本で最も歴史のあるブランド牛。
『豊かな自然環境と水に恵まれた滋賀県内で最も長く飼育されている
黒毛和種』日本三大和牛の『近江牛』『松阪牛』『神戸牛』と言われ
高級肉の代名詞とされている。近江牛の特徴は、肉質はきめ細かく
脂は甘くて口の中でとろけるほどの美味しさと言われています。

近江牛



近江牛のひつまぶし和膳 (写真) 2,300円 + 税

近江牛のひつまぶしと麺 2,100円 + 税

サガミ秘伝の
返し
近江牛の
旨さを
引き立てる。
最初はそのままで、
2杯目は薬味をのせ、
3杯目はお茶漬けで
3度の美味しさを
お楽しみください。



近江牛すき鍋とお刺身和膳 (近江牛50g) (写真) 1,990円 + 税

近江牛すき鍋とお刺身和膳 (近江牛100g) 2,390円 + 税

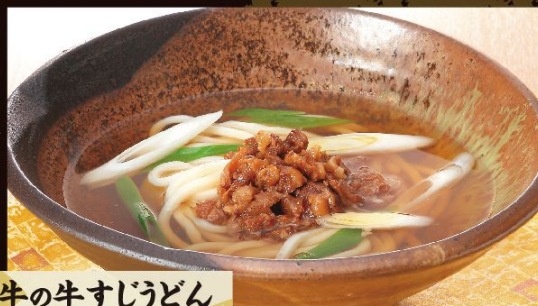


近江牛のすき焼うどん (写真) 2,190円 + 税

近江牛のすき焼うどん定食 2,390円 + 税

サガミ自慢の朝夕2回取り上げる出汁と
秘伝の返しにより一層近江牛の
美味しさを広げます。

じっくり煮込まれた
牛すじのうまさ
出汁いっぱい広がる、
からだ温まるうどん。



近江牛の牛すじうどん
1,330円 + 税