

北近江食堂

Menu

北海道フェア



サーモンと
イクラの海鮮丼
1,680円 (税込1,848円)



昔ながらのジンギスカン
1,180円 (税込1,298円)



帆立貝入り
味噌バターラーメン
980円 (税込1,078円)



ズワイ蟹の
トマトクリーム
グラタン
1,180円 (税込1,298円)



海の幸のトマトピザ
1,580円 (税込1,738円)



北海道産じゃがいも使用
ジャーマンポテトピザ
980円 (税込1,078円)

上記メニューにご飯・みそ汁・サラダ・デザートが付きます

※一部メニューはパン・スープ・サラダに変わります

ドリンクバー
DRINK BAR

お食事と一緒にご注文下さい。

ソフトクリームも
あるよ!!

※ドリンクバーのみの
ご注文は承っておりません。

ドリンクバー **200円** (税込220円)

キッズ
ドリンクバー **100円** (税込110円)

4歳～
小学生

近江牛のメインメニュー

Omi beef Menu



近江牛は、黒毛和種の和牛が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た場合に許される呼称であり、滋賀県のブランド牛です。肉用牛としての史実として残る歴史が最も長く、三大和牛の1つとされています。肉質は、霜降り度合いが高く、芳醇な香りと柔らかさに特徴があり、全国で高い評価を受けています。



近江牛のステーキ

滋賀県のブランド牛「近江牛」のランプを使用したステーキ。キメの細かい赤身にうっすらとサシが入り、クセがなく上品な味わいです。自家製のしょうゆソースを使用しています。

2,280円 (税込 2,508円)

近江牛のすき焼き

滋賀県のブランド牛「近江牛」の肩バラ肉を使用したすき焼きです。赤身と脂身が層になる部位で、コクとうまみがあります。味の染みたお野菜もおいしくいただけます。



1,880円 (税込 2,068円)

上記メニューにご飯・みそ汁・サラダ・デザートが付きます

ドリンクバー
DRINK BAR

ソフトクリームも
あるよ!!

お食事と一緒にご注文下さい。

※ドリンクバーのみの
ご注文は承っておりません。

ドリンクバー **200円** (税込220円)

キッズ
ドリンクバー **100円** (税込110円)

4歳～
小学生

🍲 洋食のメインメニュー

Western Menu



三元豚ロースのトンカツ

三元豚のロース肉をサクッとジューシーなトンカツに仕上げました。トンカツソースにおろしポン酢、レモン汁などお好みに合わせてお召し上がりください。

1,280円 (税込 1,408円)



三元豚ロースの塩麴漬けオーブン焼き

豚のロース肉を塩麴に漬け込み、オーブンで焼き上げました。塩麴は生活習慣病や疲労回復、免疫力アップ等たくさんの効果・効能が期待できます。

1,080円 (税込 1,188円)



特製和風おろしハンバーグ

牛豚合挽き肉使用の手ごねハンバーグです。自家製しょうゆソースと大根おろしでさっぱりいただけます。

880円 (税込 968円)



えびフライ

揚げたてアツアツ。サクサク衣のエビフライを、タルタルソースでどうぞ。

1,080円 (税込 1,188円)

上記メニューにご飯・みそ汁・サラダ・デザートが付きます

ドリンクバー
DRINK BAR

ソフトクリームも
あるよ!!

お食事と一緒にご注文下さい。

※ドリンクバーのみの
ご注文は承っておりません。

ドリンクバー **200円** (税込220円)

キッズ
ドリンクバー **100円** (税込110円)

4歳～
小学生

ピザのメインメニュー

Pizza Menu

Pizza



マルゲリータ ピザ

ピザの定番マルゲリータ。トマトソース、モッツァレラチーズ、バジルソースを使用しており色合いはイタリア国旗と同じ。
イタリア料理ナポリピッツァの代表。

1,280円 (税込 1,408円)

お持ち帰りできます

TAKE OUT 1,180円
(税込1,274円)



近江牛すじの デミグラスピザ

滋賀のブランド牛「近江牛」のすじ肉をたっぷり使用し、デミグラスソースで仕上げた味わい深い一品。

1,280円 (税込 1,408円)

お持ち帰りできます

TAKE OUT 1,180円
(税込1,274円)

上記メニューにパン・スープ・サラダ・デザートが付きます

ドリンクバー
DRINK BAR

ソフトクリームも
あるよ!!

お食事と一緒にご注文下さい。

※ドリンクバーのみの
ご注文は承っておりません。

ドリンクバー **200円** (税込220円)

キッズ
ドリンクバー **100円** (税込110円)

4歳～
小学生

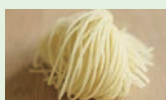
パスタのメインメニュー

> Pasta Menu <



麺一筋、創業110年。「淡路麺業」の生パスタ使用!

小麦粉に卵、塩、水を練りこんだ生地を熱を加えず作られる生パスタ。気温湿度が大切な生パスタは、地中海の気候に近い「淡路島」で丹念に練り上げられています。昔ながらの手打ち製法を生かした究極の生パスタは、乾麺にない「モチっとした食感」「コシがあり弾力のある食感」が特徴です。



Fスパゲッティ

小麦本来の風味としっかりしたコシと弾力が特徴です。

Pasta

生パスタの種類:Fスパゲッティ

真ダコのペペロンチーノ

ニンニクと唐辛子を効かせたペペロンチーノ。真ダコの食感と旨味を引き立たせました。

980円 (税込 1,078円)

お持ち帰りできます
TAKE OUT 880円 (税込950円)



生パスタの種類:Fスパゲッティ

明太子パスタ

オリーブオイルベースのパスタに明太子と大葉をトッピング。バターでコク深い味わいに仕上げました。

980円 (税込 1,078円)

お持ち帰りできます
TAKE OUT 880円 (税込950円)



生パスタの種類:Fスパゲッティ

カーチョエペペ

イタリア語で「カーチョ」はチーズ、「ペペ」は胡椒という意味を持つローマの名物料理。

980円 (税込 1,078円)

お持ち帰りできます
TAKE OUT 880円 (税込950円)

上記メニューにパン・スープ・サラダ・デザートが付きます

ドリンクバー
DRINK BAR

ソフトクリームも
あるよ!!

お食事と一緒にご注文下さい。

※ドリンクバーのみの
ご注文は承っておりません。

ドリンクバー **200円** (税込220円)

キッズ
ドリンクバー **100円** (税込110円)

4歳~
小学生

パスタのメインメニュー

> Pasta Menu <

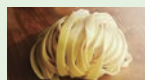


麺一筋、創業110年。「淡路麺業」の生パスタ使用!

小麦粉に卵、塩、水を練りこんだ生地を熱を加えず作られる生パスタ。気温湿度が大切な生パスタは、地中海の気候に近い「淡路島」で丹念に練り上げられています。昔ながらの手打ち製法を生かした究極の生パスタは、乾麺にない「モチっとした食感」「コシがあり弾力のある食感」が特徴です。



Fспагетти
小麦本来の風味としっかりしたコシと弾力が特徴です。



タリアテッレ
平打ち麺でコシと弾力と同時に歯切れの良さもあわせものが特徴です。

Pasta

生パスタの種類:Fспагетти

フレッシュトマトのパスタ

フレッシュトマトを使用したトマトベースのパスタ。バジルの風味がトマトの味を引き立てます。

1,080円 (税込 1,188円)

お持ち帰りできます
TAKE OUT 980円 (税込1,058円)



生パスタの種類:Fспагетти

近江牛の牛すじ和風パスタ ～七味風味～

滋賀県のブランド牛「近江牛」のあじわいあるすじ肉を使用したパスタ。大根おろしと七味でさっぱりとお召し上がりいただけます。

1,280円 (税込 1,408円)

お持ち帰りできます
TAKE OUT 1,180円 (税込1,274円)



生パスタの種類:タリアテッレ

海老クリームパスタ

海老の旨味たっぷりのクリームパスタ。クリームソースがよく絡むように平打ち麺を使用しています。

1,380円 (税込 1,518円)

お持ち帰りできます
TAKE OUT 1,280円 (税込1,382円)



上記メニューにパン・スープ・サラダ・デザートが付きます

ドリンクバー
DRINK BAR

ソフトクリームも
あるよ!!

お食事と一緒にご注文下さい。

※ドリンクバーのみの
ご注文は承っておりません。

ドリンクバー **200円** (税込220円)

キッズ
ドリンクバー **100円** (税込110円)

4歳～
小学生

🍵 和食のメインメニュー

Japanese Food Menu



海老と季節野菜の 天ぷら盛り合わせ

海老と季節の野菜の天ぷらで、揚げたてアツアツをお楽しみください。

1,080円 (税込 1,188円)



本日のお魚の煮つけ

魚をあっさりとした味で煮付けました。
安心のおいしさです。

980円 (税込 1,078円)



鮮魚のお刺身三種盛り

新鮮な魚のお刺身で、ごはんやお酒にも合います。

1,180円 (税込 1,298円)



鰻のかば焼き丼

鰻は栄養価が高く、古くから滋養強壯の代名詞とされており、体を温める効果もあります。

1,680円 (税込 1,848円)

お持ち帰りできます
TAKE OUT 1,580円
(税込1,706円)

上記メニューにご飯・みそ汁・サラダ・デザートが付きます

ドリンクバー
DRINK BAR

ソフトクリームも
あるよ!!

お食事と一緒にご注文下さい。

※ドリンクバーのみの
ご注文は承っておりません。

ドリンクバー **200円** (税込220円)

キッズ
ドリンクバー **100円** (税込110円)

4歳～
小学生

アルコールメニュー

>  Alcohol Menu  <

生ビール	550円 (税込605円)
瓶ビール	550円 (税込605円)
日本酒 吉乃川(新潟)	550円 (税込605円)
地酒 七本槍(木之本・富田酒造)	600円 (税込660円)
地酒 北國街道(木之本・山路酒造)	600円 (税込660円)
麦焼酎 二階堂(大分)	500円 (税込550円)
芋焼酎 黒桜島(鹿児島)	500円 (税込550円)
米焼酎 蘭珠(宮崎)	500円 (税込550円)
梅酒 星舎蔵(鹿児島)	500円 (税込550円)
フリージングハイボール	500円 (税込550円)
チューハイ(レモン/桃)	400円 (税込440円)
スパークリングワイン(グラス)	900円 (税込990円)
白ワイン(ボトル)	1,800円 (税込1,980円)
赤ワイン(ボトル)	1,800円 (税込1,980円)

オススメ

桑酒ロック

450円 (税込495円)

桑酒モヒート(桑酒のソーダ割り)

500円 (税込550円)

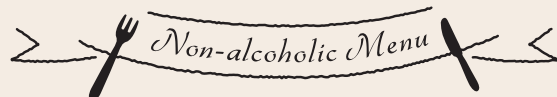
(木之本・山路酒造)



桑酒の起源は、480年以上昔に遡り(天文年度西暦1532~1555)祖先が「後園の桑を用いて酒をつくれ」との夢のお告げによって作ったところ、甘く香ばしい酒が出来、皆に喜ばれたと言い伝えられています。山路酒造の桑酒は米どころ近江の糯米と麴と桑の葉を独自の方法で焼酎に漬け込み、伝統みりんの製法に依って作られており、ほのかな香りと口ざわりのよさが特徴です。



ノンアルコールメニュー



ノンアルコールビール..... **350円**(税込385円)

ノンアルコールスパークリングワイン..... **600円**(税込660円)

北近江食堂オリジナル

ノンアルコールカクテル... 各**380円**(税込418円)

1 ストロベリー ジンジャー

ジンジャーエールと
ストロベリーシロップを
合わせた甘くて
おいしいカクテル。



2 ロゼカルピス

カルピスとストロベリーシロップを
合わせた後味すっきりの
カクテル。



3 ピーチアップル

アップルジュースに
ピーチシロップを合わせた
優しい甘さのカクテル。



4 マンゴーオレンジ

マンゴーの甘い香りと、
オレンジの爽やかな風味が
合わさった甘酸っぱいカクテル。



5 ブルー グレープフルーツ

グレープフルーツジュースの
酸味とライチの香りに
ブルーキュラソーの甘さを
合わせた爽やかなカクテル。



6 ピーチ グレープフルーツ

ピーチシロップと
グレープフルーツジュースを
合わせたすっきりとした
カクテル。



ドリンクバー

DRINK BAR

ソフトクリーム
もあるよ!!

お食事と一緒にご注文下さい。

※ドリンクバーのみのご注文は承っておりません。

ドリンクバー..... **200円**(税込220円)

キッズ
ドリンクバー..... **100円**(税込110円)

4歳～
小学生