

北近江 食堂

Menu

北近江食堂の楽しみ方

How to enjoy

1

メイン料理を
選ぶ

メインメニューの中から好きなものをお選び
いただき、ご注文下さい。

和食、洋食、さらには豪華近江牛肉を使った
お料理をご用意しております。



2

お好みの前菜を
楽しむ

メイン料理をお待ちいただいている間に、お好み
の前菜をお楽しみください。

ご自由にお召し上がりいただける、サラダや
お惣菜、カレーやうどん、自家製パンなどをご用意
しております。

※メイン料理を美味しく召し上がっていただくために、
まずは前菜程度がおすすめです。



3

メイン料理を
味わう

お選びいただいたメイン料理の出来上がり、
シェフがひと皿ひと皿まごころ込めておつくり
した出来立てのお料理をご堪能ください。



4

お好みのお料理を
楽しむ

メイン料理と共に、お腹具合に合わせて自家製パン
やカレー、お惣菜などを思い思いの楽しみ方、味
わい方でお召し上がりください。

もちろん!別腹のデザートもご用意しております。

豚フェア 豚のメインメニュー

Dork Menu



自然豊かな滋賀県日野町で育った正式名称「藏尾ポーク」。バームクーヘンを飼料に使用していることから、別名「バームクーヘン豚」として有名です。



3種以上の品種を掛け合わせ、各品種の長所を強く併せ持った「ハイブリッド豚」。



バームクーヘン豚の ロースとんカツ

脂は甘く肉質はやわらかい近江の銘豚「バームクーヘン豚」使用。サクッとジューシーに仕上げました。

1,580円 (税込1,706円)



三元豚ロースの 生姜焼き

三元豚を使用した豚の生姜焼き。シェフがひと手間加え大判肉をやわらかく仕上げました。

1,280円 (税込1,382円)



豚ロース肉の 網焼き厚切りステーキ

甘酸っぱい彩り野菜のソース

国産豚ロース肉を香ばしく網焼きにして厚切りにし、色鮮やかで歯ごたえのある野菜のソースでさっぱりとお召し上がりいただけます。バジルソースとも良く合い、味の変化もお楽しみいただけます。

1,280円 (税込1,382円)

サラダ・お惣菜・カレー・うどん・自家製パン・デザートは **お替わり自由!**

ドリンクバー

DRINK BAR

ソフトクリームもあるよ!!

ドリンクバー **200円** (税込216円)

キッズドリンクバー **100円** (税込108円)

4歳~小学生

お子様メニュー

KIDS MENU

メイン料理以外のメニューが食べ放題!

小学生食べ放題 **680円** (税込734円)

ちびっこ食べ放題 **480円** (税込518円)

4歳~小学生未満

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。

豚フェア 豚のメインメニュー

Dork Menu



豚ロース肉の塩麴漬けオープン焼き

豚のロース肉を塩麴に漬け込み、オープ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。

1,380円 (税込 1,490円)



スタミナ満点 豚キムチ

豚肉の定番メニュー。豚の旨味とキムチのピリ辛が相性抜群。スタミナ回復&食欲増進、ご飯がすすみます。

1,280円 (税込 1,382円)



豚バラ肉の角煮

豚のバラ肉を独自配合の甘辛タレでじっくり煮込みました。豚肉の旨味と煮汁のコクが広がります。ご飯にもお酒にも良く合います。

1,380円 (税込 1,490円)



豚バラ肉の赤ワイン煮込み

豚のバラ肉をオリジナル赤ワインソースでじっくり煮込みました。ワインでお肉を煮込むことで、やわらかくジューシーに、また風味良く仕上がります。

1,480円 (税込 1,598円)



サラダ・お惣菜・カレー・うどん・自家製パン・デザートは **お替わり自由!**

ドリンクバー
DRINK BAR
 ソフトクリームもあるよ!!
 ドリンクバー **200円** (税込216円)
 キッズ **100円** (税込108円)
 ドリンクバー **100円** (税込108円)
 4歳~小学生

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。

お子様メニュー
KIDS MENU
 メイン料理以外のメニューが食べ放題!
 小学生食べ放題 **680円** (税込734円)
 ちびっこ食べ放題 **480円** (税込518円)
 4歳~小学生未満

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 100% メンチカツ

近江牛100%ミンチ肉の旨味を閉じ込め、外はサクッと中はジューシーに仕上げました。特製デミグラスソースでお召し上がりください。

1,380円 (税込 1,490円)



近江牛 100% 煮込みハンバーグ

玉ねぎの甘みと自家製醤油ソースが決め手の特製デミグラスソースで、近江牛100%ハンバーグをコトコトじっくり煮込みました。

1,380円 (税込 1,490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。

2,180円 (税込 2,354円)



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すすらとサシが入り、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。

2,580円 (税込 2,786円)



サラダ・お惣菜・カレー・うどん・自家製パン・デザートは **お替わり自由!**

ドリンクバー DRINK BAR

ドリンクバー **200円** (税込216円)

キッズドリンクバー **100円** (税込108円)

4歳~小学生

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。

お子様メニュー

KIDS MENU

メイン料理以外のメニューが食べ放題!

小学生食べ放題 **680円** (税込734円)

ちびっこ食べ放題 **480円** (税込518円)

4歳~小学生未済

🍲 洋食のメインメニュー

Western Menu

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。

1,180円 (税込 1,274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。

1,380円 (税込 1,490円)

スパイスを利かせた近江牛すじ煮込みたっぷりのペンネグラタン

滋賀県のブランド牛である近江牛のすじ肉を特製デミグラスソースでとろとろに煮込んだものを贅沢に使用しています。アクセントに南フランスのプロヴァンス地方で使われるハーブも使用。

1,280円 (税込 1,382円)



サラダ・お惣菜・カレー・うどん・自家製パン・デザートは **お替わり自由!**

ドリンクバー

DRINK BAR

ソフトクリームもあるよ!!

ドリンクバー **200円** (税込216円)

キッズドリンクバー **100円** (税込108円)

4歳~小学生

お子様メニュー

KIDS MENU

メイン料理以外のメニューが食べ放題!

小学生食べ放題 **680円** (税込734円)

ちびっこ食べ放題 **480円** (税込518円)

4歳~小学生未満

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。

🍷 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。

1,380円 (税込 1,490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。

1,280円 (税込 1,382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。

1,480円 (税込 1,598円)



サラダ・お惣菜・カレー・うどん・自家製パン・デザートは **お替わり自由!**

🍷 DRINK BAR

ドリンクバー

ソフトクリームも
あるよ!!

ドリンクバー **200円** (税込216円)

キッズ
ドリンクバー **100円** (税込108円)

4歳~
小学生

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。

お子様メニュー

🍴 KIDS MENU 🍴

メイン料理以外の
メニューが食べ放題!

小学生食べ放題

680円 (税込734円)

ちびっこ食べ放題

480円 (税込518円)

4歳~
小学生
未満

アルコールメニュー

Alcohol Menu

生ビール	550円 (税込594円)
瓶ビール	550円 (税込594円)
日本酒 吉野川(新潟)	550円 (税込594円)
地酒 七本槍(木之本・富田酒造)	600円 (税込648円)
地酒 北國街道(木之本・山路酒造)	600円 (税込648円)
麦焼酎 二階堂(大分)	500円 (税込540円)
芋焼酎 黒桜島(鹿児島)	500円 (税込540円)
米焼酎 蘭珠(宮崎)	500円 (税込540円)
梅酒 星舎蔵(鹿児島)	500円 (税込540円)
フリージングハイボール	500円 (税込540円)
チューハイ(レモン/桃)	400円 (税込432円)
スパークリングワイン(グラス)	900円 (税込972円)
白ワイン(ボトル)	1,800円 (税込1,944円)
赤ワイン(ボトル)	1,800円 (税込1,944円)

オススメ

桑酒ロック	450円 (税込486円)
桑酒モヒート(桑酒のソーダ割り)	500円 (税込540円)

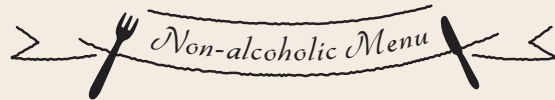
(木之本・山路酒造)



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378円)

ノンアルコールスパークリングワイン…………… **600円**(税込648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410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。

炭酸
あり

甘め



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。

炭酸
あり

甘め



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。

炭酸
なし

甘め



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。

炭酸
なし

甘め



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。

炭酸
なし

すっきり



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。

炭酸
なし

すっきり



ドリンクバー

DRINK BAR

ソフトクリーム
もあるよ!!

ドリンクバー…………… **200円**(税込216円)

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。

キッズ
ドリンクバー…………… **100円**(税込108円)

4歳～
小学生