

北近江 食堂



Menu



天然温泉
北近江の湯
北近江リゾート

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お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。

夏のスタミナメニュー

令和元年
8月限定



鰻

鰻のかば焼き丼

1,980円 (税込
2,138円)

お持ち帰りできます
TAKE OUT 1,580円 (税込1,706円)

鰻には、体の抵抗力を高めるビタミンAやビタミンAの吸収を高める脂質の他、ビタミンB1、B2、E、D、カルシウム、カリウム、鉄、亜鉛などがバランス良く含まれています。

また、血中のコレステロール値を抑制するDHA（ドコサヘキサエン酸）やEPA（エイコサペンタエン酸）を多く含み、動脈硬化などの生活習慣病の予防が期待できます。うなぎが古くから滋養強壮の代名詞と呼ばれるのは、こうした高い栄養価のためで、体を温める効果もあり夏バテ予防食とされています。

大判(200g)
牛ロースステーキ
2,280円 (税込
2,462円)

スタミナ不足は体がタンパク質を欲している状態を指します。お肉には、野菜や穀物などの菜食では摂り入れることが難しいタンパク質が豊富に含まれています。

しかしタンパク質が補給されただけでは、体の中で効率よくエネルギーに変わりません。ビタミンBやミネラルなど、代謝を促してくれる栄養素が必要で、お肉にはこれらが豊富に含まれています。お肉は、“エネルギー源（タンパク質）”と“潤滑油（ビタミンBやミネラル）”が一度に摂れて、効率よくスタミナ補給ができる食材です。

牛



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 200円 (税込216円)
キッズ
ドリンクバー 100円 (税込108円)

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。

KIDS MENU

小学生食べ放題
680円 (税込734円)

メイン料理以外の
メニューが食べ放題!

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

Omni 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、三大和牛の一つとされています。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% 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 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。

2,580円(税込2,786円)



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。

KIDS MENU

小学生食べ放題

680円(税込734円)

メイン料理以外の
メニューが食べ放題！

ちびっこ食べ放題

480円(税込518円)

4歳～
小学生
未満

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)



三元豚ロースの とんかつ

三元豚のロース肉をサクッとジューシーなとんかつに仕
上げました。とんかつ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。

1,580円 (税込
1,706円)



三元豚ロースの 塩麹漬けオーブン焼き

豚のロース肉を塩麹に漬け込み、オーブンで焼き上げました。塩麹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)



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 200円 (税込216円)
キッズ
ドリンクバー 100円 (税込108円)

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。

KIDS MENU

小学生食べ放題
680円 (税込734円)

メイン料理以外の
メニューが食べ放題!

ちびっこ食べ放題
480円 (税込518円)

4歳～
小学生
未満



パスタのメインメニュー

> < Pasta Menu < >

麵一筋、
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に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。



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つのが特徴です。

Pasta



生パスタの種類:Fスパゲッティ

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。

1,380円 (税込1,490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: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。

1,680円 (税込1,814円)

お持ち帰りできます
TAKE OUT 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!**

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

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。

ソフトクリームも
あるよ!!

KIDS MENU

お子様メニュー

小学生食べ放題
680円 (税込734円)

メイン料理以外の
メニューが食べ放題!

ちびっこ食べ放題
480円 (税込518円)

4歳～
小学生
未満



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、モッツアレラチーズ、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アの代表。

1,580円 (税込 1,706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。

1,580円 (税込 1,706円)

お持ち帰りできます
TAKE OUT 1,180円
(税込1,274円)



クリーミー カルボナーラピザ

パスタで人気のカルボナーラ。クリーミーなカルボナーラソースをピザに仕上げました。お子様にもおすすめです。

1,580円 (税込 1,706円)

お持ち帰りできます
TAKE OUT 1,180円
(税込1,274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 200円 (税込216円)
キッズ
ドリンクバー 100円 (税込108円)

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。

KIDS MENU

お子様メニュー

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

和食のメインメニュー

Japanese Food Menu



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 200円 (税込216円)
キッズ
ドリンクバー 100円 (税込108円)

ドリンクバー

4歳～
小学生

ソフトクリームも
あるよ!!

200円 (税込216円)

100円 (税込108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。

KIDS MENU

お子様メニュー

小学生食べ放題
680円 (税込734円)

メイン料理以外の
メニューが食べ放題!

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 吉乃川(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麹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

Non-alcoholic Menu

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。



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

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。

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 4歳～ 小学生

100円(税込108円)