

船上で味わう地酒とお料理!

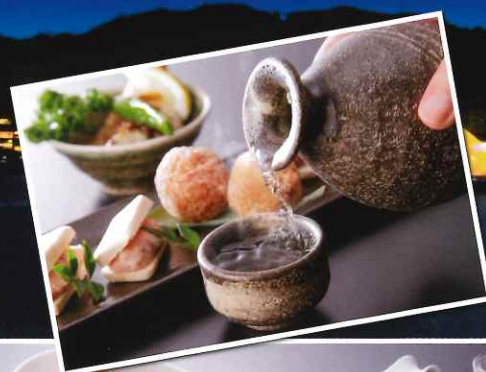
びわ湖の
めぐみ

地酒ボート

2020年1月8日(水)～3月6日(金)の水・木・金曜日

予約
優先制

※除外日あり



高速船「megumi」



定員
40名

30名様以上の団体様の場合、貸切運航も承ります。(要予約)

料金
(お一人様)

5,500円

(乗船料・飲食代・税込) ※小人料金の設定はございません

場所 大津港(京阪・びわ湖浜大津駅より徒歩約3分)

営業時間 17:30～20:00

45分間のクルージングタイム付き♪

(大津港発着 19:00～19:45)



Drink

ドリンクメニュー

最大150分間飲み放題!

- 近江の地酒(日替わり3～5種)
- ビール(長浜浪漫ビール、近江麦酒)
- ワイン(赤・白)
- カクテル
- ソフトドリンク

箸休めメニュー
食べ放題!

- イカリング
- 鶏の竜田揚げ
- カマンベールチーズ
- 自家製ピクルス
- 漬物盛合せ
- 野菜のおでん風焼き物

Foods

フードメニュー

「発酵」と「健康」をテーマにしたお料理をコース仕立てでご提供!!

- 近江燕のコンソメ煮 日本酒サバイオンソース
- 鮎寿司と白味噌のクロケット
- 丁字麩の最中仕立て2種
(イカの塩辛と芋ピューレのファルス/鶏レバー生姜煮のリエット)
- 鶏レバー生姜煮のリエット
- スモークサーモンとクリームチーズ、リンゴの串
- 干し柿と千枚漬け 鯖の酢めの串
- 鴨と水菜、焼き葱の串 醤油バルサミソース
- フグの唐揚げ
- 里イモのフリット カリカリ醤油
- ウナギ入り茶碗蒸し
- 鰯塩麴漬けソテーと厚揚げ豆腐の生姜飴
- 滋賀県産鹿肉のロースト
- 牛ロースの味噌とヨーグルトのマリネ 網焼き
- 豚肩ロースの低温調理 グリル
- 素麺のフォー仕立て
- ヨーグルトのシャーベット

※本企画は予約優先制ですが、空席がある場合は当日予約なしでもご利用いただけます。(当日最終受付/大津港チケット売場にて18:50迄) ※港に停泊中は、船舶の乗下船(途中参加)が可能です。 ※天候、気象状況により運航内容に変更が生じる場合がございます。また、貸切等で運休になる場合がございますので、事前に運航日および運航状況をご確認ください。 ※食材の仕入れ状況によりお料理内容が一部変更となる場合があります。 ※船内は禁煙です。喫煙される方は、大津港停泊中に構内の喫煙指定場所をご利用ください。 ※未成年の方は保護者同伴に限ります。 ※お車を運転されるお客様は、飲酒をご遠慮ください。 ※画像は全てイメージです。

お問い合わせ・ご予約は 琵琶湖汽船予約センター (9:00～17:00)

TEL.077-524-5000

0570-052-105

琵琶湖汽船株式会社 滋賀県大津市浜大津5-1-1

※一部のIP電話、国際電話からはつながりません。



http://www.biwakokisen.co.jp

琵琶湖汽船 で 検索