

近江牛と八幡郷土料理

水 茎 焼  
みず くき やき

＊ 陶芸の里 ＊

～レストランのご案内～



自然がおいしい、心がうれしい。



やっぱり地のもんがええなあ



# 近江牛メニュー

水荖焼陶芸の里では、本場近江牛をご賞味いただけるメニューを陶芸体験と一緒に楽しみいただくのはもちろんのこと、お食事の

## 近江牛御膳



※近江牛御膳(松)イメージ画像

近江牛をしっかり堪能したい方の為の近江牛御膳。近江牛のすき焼きと近江牛の陶板焼、両方が楽しめるちょっと贅沢なメニューです。



近江牛御膳(松) 6,600円(税込)  
近江牛すき焼き60g・近江牛陶板焼上ステーキ80g  
郷土の3品・ご飯・味噌汁・香の物



近江牛御膳(竹) 5,500円(税込)  
近江牛すき焼き60g・近江牛陶板焼ステーキ80g  
郷土の3品・ご飯・味噌汁・香の物



近江牛御膳(梅) 4,400円(税込)  
近江牛すき焼き60g・近江牛陶板焼80g  
郷土の3品・ご飯・味噌汁・香の物

## 近江牛すき焼き一人鍋セット



※近江牛すき焼き一人鍋セット(梅)イメージ画像



近江牛すき焼き一人鍋セット(松) 3,300円(税込)  
近江牛すき焼き上肉80g・卵・琵琶湖の逸品・  
季節の一品・ご飯・味噌汁・香の物

近江牛すき焼き一人鍋セット(竹) 2,750円(税込)  
近江牛すき焼き120g・卵・琵琶湖の逸品・  
季節の一品・ご飯・味噌汁・香の物

近江牛すき焼き一人鍋セット(梅) 2,200円(税込)  
近江牛すき焼き80g・卵・琵琶湖の逸品・  
季節の一品・ご飯・味噌汁・香の物

### ▼ ドリンクメニュー ▼

ビール(中瓶)	580円(税込)	ノンアルコールビール	450円(税込)
地酒(2合)	900円(税込)	オレンジジュース	300円(税込)
焼酎(芋・麦)湯割or水割	500円(税込)	コーラ	300円(税込)
焼酎(芋・麦)ロック	800円(税込)	ウーロン茶	300円(税込)
飲み放題(2時間)	2,000円(税込)	ソフトドリンク飲み放題(2時間)	1,000円(税込)
※ラストオーダー90分・120分制		※ラストオーダー90分・120分制	



をご用意しております。  
のみのご利用もOKです！

## 近江牛とモチ豚のバーベキュー ※4月～10月



※4人前イメージ画像

-  近江牛バーベキュー(松)  
近江牛上肉100g 6,600円(税込)
-  近江牛バーベキュー(竹)  
近江牛140g 5,500円(税込)
-  近江牛バーベキュー(梅)  
近江牛100g 4,400円(税込)




【内容】近江牛・モチ豚100g・粗挽きソーセージ・野菜・焼そば

美味しい本場の近江牛を、野外テラスで豪快に！！  
お肉の両面に焦げ目が付いたら、最初は是非ポン酢でお召上がり下さい。  
上質の旨味が口の中をとろけて行きます。締めは焼きそばを。  
みんなでワイワイ言いながら至福の一時をお過ごし下さい。

## 近江牛陶板焼ステーキ



※近江牛陶板焼ステーキ(竹)イメージ画像




-  近江牛陶板焼ステーキ(松)  
近江牛上肉ステーキ120g 6,050円(税込)
-  近江牛陶板焼ステーキ(竹)  
近江牛モモステーキ140g 4,950円(税込)
-  近江牛陶板焼ステーキ(梅)  
近江牛モモステーキ100g 3,850円(税込)

【内容】一人陶板焼・野菜・郷土の3品・ご飯・味噌汁・香の物

## 近江牛しゃぶしゃぶ



※4人前イメージ画像

-  近江牛しゃぶしゃぶ(松)  
近江牛上肉150g 7,700円(税込)
-  近江牛しゃぶしゃぶ(竹)  
近江牛200g 6,600円(税込)
-  近江牛しゃぶしゃぶ(梅)  
近江牛150g 5,500円(税込)

【内容】近江牛・野菜・ラーメン



このマークの付いたメニューでは、  
A4ランク・A5ランクの「認証近江牛」を使用いたしております。

※飲食物のお持ち込みはご遠慮頂きますようお願い申し上げます。  
(お飲み物につきましては「B.Y.O 1本1100円(税込)」にてお受けいたします。)



# 郷土料理四季膳



※「梅」イメージ画像

梅

3,300円(税込)

【内容】

近江八幡名産三品(赤苜蓿・丁字麩の辛子和え・湖魚一品)  
 季節野菜炊き合わせ  
 琵琶湖産ビワマスのフライまたは串カツ  
 圧力釜で煮込んだ豚の角煮  
 近江牛すき焼き一人鍋  
 近江米・お味噌汁・香の物

竹

4,400円(税込)

【内容】

近江八幡名産三品(赤苜蓿・丁字麩の辛子和え・湖魚一品)  
 季節野菜炊き合わせ  
 琵琶湖産ビワマスのフライまたは串カツ  
 圧力釜で煮込んだ豚の角煮  
 近江牛(A5)すき焼き一人鍋  
 近江米・お味噌汁・香の物

松

5,500円(税込)

【内容】

近江八幡名産三品(赤苜蓿・丁字麩の辛子和え・湖魚一品)  
 季節野菜炊き合わせ  
 琵琶湖産ビワマスのフライまたは串カツ  
 圧力釜で煮込んだ豚の角煮  
 近江牛(A5)しゃぶしゃぶ一人鍋  
 近江米・お味噌汁・香の物

自然がおいしい、心がうれしい。



自然がおいしい、  
 心がうれしい。

やっぱり地のもんがええなあ

水茎焼陶芸の里は、運営するレストランで近江牛・近江米・湖魚料理を提供する事により『県産農畜産物を通して「くらし(環境、からだ、こころ)」に「やさしさ」を届ける』おいしがうれしがキャンペーンに参画しています。

「郷土」「自然」「手作り」にこだわった水茎焼自慢の郷土料理。  
 近江八幡名物「赤苜蓿」に「丁字麩の辛子和え」。  
 郷土の素材を昔ながらの製法で丁寧に作り上げました。  
 どのコースにもついている、圧力釜でじっくり煮込んだ名物  
 【豚の角煮】はジューシーな味わいと、  
 お箸でも切れる柔らかさが自慢の逸品。  
 「懐かしくて、おいしい。」そんな幸せな一時を皆様に味わって頂きたい  
 水茎焼おすすめのお膳です。



アクセス方法

大阪・京都からのお越し 竜王ICより約30分  
 東京・名古屋からのお越し 彦根ICより約40分  
 ※近江八幡駅から陶芸の里までのバス所要時間 約20分

西国札所・長命寺麓	約3分
ラ・コリーナ	約10分
八幡掘・近江商人街	約15分
国宝彦根城	約40分
雄琴温泉	約45分



水茎焼  
 MIZUGUKI  
 陶芸の里

〒523-0807  
 近江八幡市中之庄町620番地

定休日/水曜日・年末年始  
 営業時間/9:30~17:00  
 駐車場/30台可能

<http://www.mizuguki.com>

TEL:0748-33-1345

FAX:0748-32-7607



検索エンジン  
 「水茎焼(みずぐきやき)」  
 で簡単にヒットします。