

近江牛と八幡郷土料理

水 茎 焼
みず ぐき 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

水蒸焼陶芸の里では、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) 3,850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) 3,300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) 2,750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

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

▼ ドリンクメニュー ▼

ビール(中瓶) 600円(税込)
地酒(2合) 900円(税込)
焼酎(芋・麦)湯割or水割 500円(税込)
焼酎(芋・麦)ロック 800円(税込)
飲み放題(2時間) 2,200円(税込)
※ラストオーダー90分・120分制

ノンアルコールビール 450円(税込)
オレンジジュース 350円(税込)
コーラ 350円(税込)
ウーロン茶 350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

ご用意しております。
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・焼きそば

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。
上質の旨味がお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

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
揚げ物
圧力釜で煮込んだ豚の角煮
近江牛の一人鍋
近江米・お味噌汁・香の物

竹

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
揚げ物
圧力釜で煮込んだ豚の角煮
近江牛(A5)の一人鍋
近江米・お味噌汁・香の物

松

6,600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
揚げ物
圧力釜で煮込んだ豚の角煮
近江牛(A5)の一人鍋
近江米・お味噌汁・香の物

自然がおいしい、心がうれしい。



やっぱり地のもんがええなあ

自然がおいしい、
心がうれしい。

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取り上げました。
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

TEL:0748-33-1345

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

FAX:0748-32-7607

<http://www.mizuguki.com>



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。