

琵琶湖の夏の逸品

うろり佃煮

琵琶湖に生息するヨシノボリというハゼの仲間の小魚は地元で“ごり・うろり”の愛称で親しまれています。鮮度落ちが早いため、鮮魚で他府県に出回る事のないローカルな逸品です。その“うろり”を当倶楽部で生姜を加え、ふわっとした食感に炊き上げました。白ご飯、お茶漬けのお供に、是非ご賞味下さい。

100g 540円(税込み)



ORIGINAL TAKE-OUT MENU

うろり佃煮 100g

¥540 [税込]

New



黒毛和牛網焼き弁当

¥1,944 [税込]



サンドイッチセット

¥3,240 [税込]



写真はカツサンド、海老フライサンド

ハヤシライス

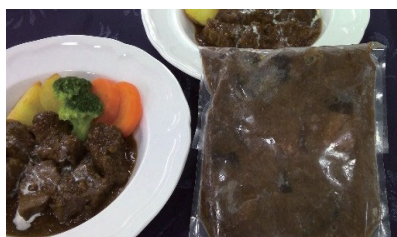
¥1,080 [税込]



(冷凍真空パック 1 人前)

タンシチュー

¥3,240 [税込]



(冷凍真空パック 2 人前)

手作りビーフカレー

¥2,592 [税込]



(冷凍真空パック 3 人前)

自家製ピザ

¥1,404 [税込]



チーズケーキ

¥1,944 [税込]



※冷凍商品

ガトーショコラ

¥2,700 [税込]



※冷凍商品

黒毛和牛すき焼

¥8,640 [税込] / 2 人前~

近江牛すき焼

¥10,800 [税込] / 2 人前~



※これらの商品は午前中の注文となっております。