

天丼に笑う

おしながき



びわ湖灯り絵巻フード企画今年のテーマは「天丼」！
滋賀の魅力がたっぷり詰まった特製天丼をご用意しました！

販売期間 2月10日（土）～ ※店舗によって販売期間が異なります

天火の絆丼 (1,350円)



大津

本家鶴喜そば

【住所】大津市坂本4-11-40 【営業時間】10:00～18:00
【定休日】第3金曜日 【TEL】077-578-0002

3兄弟をエビで表し、長男の天火は黒胡麻ペーストを混ぜた衣で揚げました。コクのあるだして作られたあんかけは琵琶湖を表し、唐崎神社の松をイメージした生鮎、雲を表した大根おろし。天火の肩は昆布に華やかなアラレがつき、味わいのある天丼をお楽しみください。

びわ湖の恵みを食べ放題！ スジābと冬野菜のかき揚げドン



大津

(4,800円)
※ディナーbuffetおとな平日料金

びわ湖大津プリンスホテル

【住所】大津市におの浜4-7-7
【営業時間】17:30～21:00 【TEL】077-521-5500

丼はびわ湖のスジエビと滋賀で採れた冬野菜をつかったかき揚げです。ソルガムきびの粉で上げた天ぷらとなりますのでグルテンフリーとなりますので、天丼はもちろんバラエティー豊かなbuffet料理もお楽しみいただけます。

オロチ天丼 (1,500円)



大津

ビストロちっち

【住所】大津市松本1-3-5 森田ビル5F
【営業時間】11:30～14:00 17:00～22:00
【定休日】日曜日 【TEL】080-5343-0689

作品に登場する大蛇（オロチ）をイメージして鯉のお顔を大胆にあしらいました。インパクト抜群のビジュアルですが回りには鯉身の天ぷらをのせ味わいのある天丼に仕上がっています！

川エビかき揚げ丼 (1,500円)



大津

志じみ釜飯 湖舟

【住所】大津市石山寺3-2-37
【営業時間】10:00～17:00 【定休日】不定休
【TEL】077-537-0127

琵琶湖産の川エビを使ったかき揚げです。釜飯からご飯をよそい、かき揚げだけ食べても良く丼にしても良く2度3度味わいのある天丼です。

オロチ丼御膳 (3,500円)



大津

琵琶湖ホテル 天麩羅おおみ

【住所】大津市浜町2-40
【営業時間】11:30～15:00 (LO 14:00)
【TEL】077-524-1225

3兄弟の兄弟愛をテーマに「海のもの」「山のもの」「地のもの」の天ぷらを1つの丼にまとめました。メインの丼を長男、先付を次男、デザートを三男に見立てた「御膳スタイル」でご提供いたします。

※料金にはサービス料が含まれます

近江牛、比叡ゆばの天丼 (2,300円)



大津

近江牛ダイニング OKAKI

【住所】大津市春日町1-3 ビエラ大津1F
【営業時間】11:00～15:00 (LO 14:30)
17:00～22:00 (LO 21:30)
【定休日】不定休 【TEL】077-510-1839

近江牛のステーキ肉を天ぷらにし、カットし比叡湯葉の素揚げをのせ近江ならではの味わいある天丼にしました。

価格はすべて(税込)



価格はすべて(税込)

フォアグラTENDON (1,800円)

大津

びわ湖大津館ベルヴァンブルージュ

【住所】大津市柳が崎5-35

【営業時間】10:00~21:00

(フォアグラTENDONの提供は17:00まで)

【TEL】077-511-4180

雲三兄弟をイメージしてフォアグラを3つふんだんに使い近江米を使ったポルチーニ茸のリゾットと合わせました。別添えのソースは“オロチ”をイメージして漆黒の赤ワインソースを添えます。たまり醤油を隠し味に加え甘辛い天井のだしをフレンチで表現しました。

腹ぺこ曇三兄弟も大満足！ イワナ天井 (1,000円)

東近江

道の駅 奥永源寺溪流の里 内喫茶「ふる里まなびや」

【住所】東近江市夢畑町510 【営業時間】11:00~16:30

【定休日】火曜日 【TEL】0748-29-0428

道の駅奥永源寺溪流の里周辺は、鈴鹿山系からの清流が流れる地域。その清流で育ったイワナを丸ごと天ぷらにし豪快に丼に仕立てた「イワナ天井」。曇三兄弟も大満足の逸品です。地元産の舞茸や野菜の天ぷらが添えられて、お味噌汁と小鉢も付いてボリューム満点。

近江野菜天井(850円)

高島

道の駅「藤樹の里あどがわ」内 ファーストフード安曇川キッチン

【住所】高島市安曇川町青柳1162-1

【営業時間】9:00~18:00

【定休日など】第2水曜日 【TEL】0740-32-8460

びわ湖で獲れた川エビと玉ねぎやにんじんの季節の地元野菜をかり揚げにした、サクサク天ぷらが味わえる丼。高島産米を使ったふっくらご飯も堪能下さい。

梅と鶏の熱々鉄板焼き天井 (980円)

長浜

ライフスタイルカフェM

【住所】長浜市北船町3-24

【営業時間】10:00~21:00 【TEL】0749-53-4480

曇三兄弟をとり肉で見立て、熱い情熱を熱々の鉄板で表現。オロチが復活する世界観をしょうゆだれが焼き上がり、立ち上る湯気で表現しました。長浜の野菜をふんだんに使用し、えきまちテラス長浜近辺で開催中の「益梅展」にちなみ、大粒の梅をてんぷらにし、季節を感じながら、ボリューム感とさっぱり感のある天井に仕上がりました。

金箔のせ太閤天井 (1,500円)

長浜

うどん忠助

【住所】長浜市北船町3-24

【営業時間】11:00~14:30 17:30~24:00(日曜日~22:00)

【定休日】月曜日 【TEL】090-8939-0500

長浜城は太閤秀吉が初めて築いた出世城であり、その秀吉が愛したのが黄金。今回、秀吉にちなんで金箔を散りばめた鮮やかな天井をメニュー化。野菜と海老の天ぷらに金箔をふんだんに乗せて特製の甘だれでお召し上がりください。

認定近江牛使用 サーロイン肉天井(3,000円)

長浜

忠太郎

【住所】長浜市元浜町8-12 1F

【営業時間】11:00~20:00(LO 19:30)

【定休日】木曜日 【TEL】0749-62-0158

滋賀で自信を持っておすすめ出来る認定近江牛のステーキ用サーロイン使用。天火の好物でもある肉を天ぷらにし、扇をイメージした盛り付けにしました。

パームクーヘン豚の天井 (1,000円)

長浜

96 CAFE

【住所】長浜市元浜町11-28 黒壁18号館

【営業時間】10:00~17:00 【TEL】0749-65-4844

飼料にパームクーヘンを混ぜ育てた豚肉(パームクーヘン豚)の天ぷらを使用。きれいに入ったきめ細かな霜降りと弾力があり柔らかい、肉質そして脂部分の甘さが特徴。

天火の鉄扇風天井(1,080円)

長浜

オムヒコ (OMUHICO)

【住所】長浜市元浜町7-31 中村ビル1F

【営業時間】11:00~15:00 17:00~21:00

【定休日】水曜日 【TEL】0749-65-0250

天火の武器「鉄扇」をイメージした天井。特製オムライスの上に、タラのフリッターを置き、扇型をしたチャーシューを背景に並べました。今まで出会ったことのない衝撃のメニュー！

栄養満点！ 愛彩菜(あいさいな)天井 (1,080円)

草津

宿場そば

【住所】草津市大路2-13-19

【営業時間】(平日)11:30~17:00

(土日祝)11:00~21:00

【TEL】077-562-0816

草津で採れるわさび菜(愛彩菜)をはじめ、野菜をふんだんに使用した天井です。

今しか味わえない栄養満点の特製天井をお楽しみください。

