出展グルメ紹介

グルメは全80種類！ 食べ比べて、あなたのNo.1に投票してね！

チケット上部の この券を投票BOXに 入れて下さい！

滋賀うまいもん八賞実行委員会 2015 投票券 あなたのNo.1グルメに 投票してください！ 投票期間 8/1(土)～8/2(日) 投票場所 イベント会場内 投票ブース

投票場所 イベント会場内 投票ブース

投票期間 8/1(土) 11:00～21:00
8/2(日) 11:00～20:00

滋賀うまいもん選抜総選挙 in 浜大津サマーフェスタ2015

① チキンカレー 500円
本格インド料理店パンジャーラが作る絶品チキンカレー!!
大阪梅田店「パンジャーラ」が滋賀サマーフェスタ内に登場！本場インド料理直伝の絶頂のカレーションが特徴の人気店です。チキンマトン(羊)・シーフードベジタブルなど様々な種類のカレーを数多く取り揃えています。今回出展の一品は「チキンカレー」。深淵のスパイス・素材をふんだんに使用し、旨味を最大限に引き出した本格チキンカレーは唯一無二！ぜひご賞味下さい!!

② 元祖からあげ 300円
中山市産ニンニクを使用したからあげ「グランプリ」2年連続最高金賞受賞のからあげ
日本からあげ協会主催からあげ「鶏人気投票第1位からあげグランプリ」2012年13年度「2014年15年最高金賞！中山市産のニンニクを使用したからあげの聖地、大分県中津市のからあげです。

③ ツナマヨ森次朗 500円
加藤屋の森次郎をベースに開発した夏向けのまぜそば
モチモチの極太麺にコク旨醤油タレをからめて食べる、病みつき必至の一品ならんです！そこにツナとマヨネーズをトッピング。加藤屋の「ツナマヨ森次郎」を、是非一度召し上がってください。

④ かたらーな（近江スペシャル） 200円
さっぱり、やさき甘酸味豊スイーツ、リフコニンガたっぷりスパ入った、極みのアイスクリン。
アイスのようなのんやりんスパ口腔いっぱいに広がるリフコ。口に入れると彩さに溶けていく感動！…これは今までにない体験です。滋賀県のかぐやこ(こぐらい)農園さんはいやりんスパ山盛、さらにカット(東京アリア原産フルーツ)の爽やかでフルーティーな香り少広がります。厳選された食材を使い、全て手作りで作っております。生クリーム、牛乳、鮮、砂糖、カップ麺表ビューム、これだけです。いろいろ物は入れない素材のみでこさまでの味を引き出し、最高傑作です。カップ麺のたらーなはあるのはここだけです！

41 近江鶏のカツカレー 500円
カレーとタルタルのハーモニーが絶妙!!
当店でも人気のチキンカツカレータルタルのせ。今回は特別に近江鶏を使用して更にグレードアップ。もも肉を使用する事でカツがジューシー、自家製カレーと自家製タルタルソースの融合に加えて近江鶏の旨味も加わり、これは最強の一品です。

42 近江牛ピタサンド 400円
近江牛とタマネギがマッチしたピタサンド
近江牛とタマネギを炒めてタマネギの甘さが引き出され、キャベツ、タマネギ、ピクルス等を入れたピタサンドです。ボリュームがあって食べごたえがあります。

43 韓国風そうめん 500円
暑い夏に食欲をそそるピリ辛そうめん。サラバ夏バテ！
日本の夏の風物詩のそうめんに肉の出汁、キムチ、香ばしい海苔、シャキシャキ顔面、ゆで玉子、自家製チャーシュー、トマトを乗せたピリ辛そうめんです。薬味で幸さを自由にお客様の好みで楽しんで下さい。
至福の味をあなたにあげる　冷たい人だから

44 ガーリックシュリンプ 500円
ハワイのローカルフードの王様、キングオブシュリンプ
海老の香味が盛んなハワイの8品グルメのガーリックシュリンプは、たっぷりのガーリックバターと海老を炒めたシンプルな料理です。バターとニンニクの香りが食欲をそそるプリプリの海老の食感と香ばしさがドンはまりする事間違いナシ！二天一流では辛味を加えたスパイシーな物ですが癖い物が苦手な方、お子様向けにマイルドな味にしてご提供致します。二天一流No.1のサイドメニューをこの機会に御賞味下さい。

⑤ 彼女たちのクリームパン 200円
スウィーツを越えた不思議なクリームパン
滋賀の近江米を使用したしっとりなパンに相性抜群のカスタードクリームがたっぷり！冷やしても良し！揚げても良しもちろんそのままでも！見た目に可愛い彼女のシュニットは女性を中心にぐん好評、ぜひ一度ご賞味下さい

⑥ アゲ焼き鳥 300円
芳ばしい焼き鳥をサクサクの衣で包んだ一品
炭火焼特有の芳ばしさ！鶏のジューシーな鶏肉をカリっとサクサクの衣で包み、揚げた新しいから揚げ！出盛舞食屋の人気商品を使用し、衣の食感をカリっと軽く仕上げました。

⑦ 海老クリームコロッケ 300円
創業13年連続人気No.1商品。自家製ソタルソースとの相性が抜群です。
滋賀県甲賀市・湖南市産ヨネギとふんだんに海老をつかいコトコト煮込み作りあげた、甘みたっぷりの特製クリームベースを一尾の海老でつつみ込んだ贅沢なクリームコロッケ。比良利和（ひらりずけ）の麒を使って仕上げた自家製タルタルソースの相性抜群です！！一口食べればサクッと至うやかなクリーミーな味わいがお口の中に広がり、海老がプリッとしていてたまらないですよ～！アツアツを是非食べてほしい!!

⑧ アゲアゲ十段のマザーレイクからあげ 200円
元祖 近江流唐揚げ（手羽先の唐揚げ）
マザーレイク（びわ湖）の形をした鶏の手羽先を、今回唐揚げにしてご提供いたします。
隠し味にもこだわりました。

45 草津まぜそば 500円
草津流血の流法による草津NO1つけ麺店の激うま油そばです！
横浜、東京有名店で修業した二人の店主によるつけ麺店　麟や二天の人気メニュー「草津まぜそば」は、毎日神奈川県の老舗　大橋製麺多摩より国産高級小麦にこだわる、自家製チャーシューを使用味のあめ手の特製醤油と北海道の大豆、高温は鹿児島の赤鶏とコストを度外視した上に地元草津の野菜を使用しております。小麦の香りを楽しめる極上麺に絶妙な醤油が絡んだ味いが脳天を突き抜けます！まずは麺を楽しみ混ぜて味の変化を楽しんでくださいませ！

46 ひとくち近江牛ロース炭火焼き 炭ぶいちゃか焼きトマトソース 100円
霜降り近江牛100円!!スプーン1杯の幸せをあなたに
スプーン1杯に霜降り極上近江牛の旨さをギュッと閉じ込み　幸せのクスズーンが完成しました。近江牛即の重者のスウ炭いちゃかのトマト農家のお方の協力とポシテイアスタッフの方々の協力で1杯100円という価格が実現！たくさんの人に本物の近江牛の旨さを味わって以ぶいりとーンで頂く一助になれたら幸です！に以入れた期間限定で安うられた良質の霜降り肉の旨味と多量にのさ引に合い、限いたトマトの甘みとパルサニ酢のほのかな酸味が、肉全体の旨味を引き出します。相当量に用意しますが売り切れの場合は御容赦ください。

47 近江まきまき 400円
滋賀の野菜、豚肉、近江みそをクレープ生地で巻きました
近江まきまきは3年前から各イベントで実演販売をしており、滋賀のアピールと滋賀のおいしさを名古屋～大阪滋賀とイベントに参加する度に、毎年様子を伺いながらもっとうまくなるべく、せこどんのオリジナル商品として知られてきました。

48 高島とんちゃん唐揚げ 300円
創業50年、行列必至の滋賀の郷土料理。
2012年滋賀B級グルメ決戦！で高島とんちゃん唐揚げ、老舗が作る味付けかしわの唐揚げは連日行列で変ずる味わいです。

⑨ おっさん汁 300円
LEDIA＆Candyがお給仕するクラウディアで絶賛のとん汁
クラウディアの頑固オヤジが発明した豚骨ベースの「とん汁」。メイドカフェ　クラウディアのこの主人様に大人気の一品です。

⑩ 鰻のタレ「炭焼き」おにぎり 200円
滋賀で400年の歴史を持つ「うなぎ料亭」のタレ飯
テレビ「鑑のイマイチ」を勧める鑑料亭！山田屋まるき鰻ブ。の秘伝のたれ。ご飯を炭火で香ばし焼きおにぎりに仕上げました。しかもたまるほど～決定鰻で滋賀県、滋賀伝統の旬野菜を使用したお酒粕、まぜちゃい菜を賞況ストッピング！鑑の旨味は滋賀とのちんは鑑をふくれる鑑のタレ。秘伝のタレ仕上げました。アツアツで旨しとけって頂けます。

⑪ 近江牛餃子 400円
塩コショーで食す、近江牛100%の絶品餃子!!
近江牛を極めた自慢の餃子誕生です。使用している肉は牛個体識別番号の付いた近江牛を100%使用。8種の野菜との相性も抜群です。近江牛の旨味を最大限に引き出すためオススメの食べ方は塩コショー。おロいっぱいに広がる上質の肉汁を是非ご堪能ください。

⑫ 彦根味そ味から揚げ 300円
クセになる味 彦根味そ味
滋賀県産の大豆から作った味そと彦根の醤油で味付けした、中はフワフワ、外はカリッとした絶品のから揚げ

49 スペシャルチキンカレー 500円
オリジナルチキンカレーと近江米のコラボ
世界で一番カレーを食べるパンジャブディッシュの本物カレーに滋賀の野菜を使用したスペシャルチキンカレーを滋賀特産の近江米の二飯とマッチングしました。美味しいことまちがいなし。ぜひご賞味ください。

50 びわ湖たこ焼き 300円
滋賀の青わぎたっぷりのせた「たこ焼き」です
ふわふわたこ焼きだけでもとっても美味しく仕上とれますが、たっぷり青ねぎをのせ一緒に食べるとネギの風味やソースたこ焼きが美味しさをUPします。ぜひお召上がりください。

51 ひとくち炙り唐揚げ 焦げから 300円
モチッとジューシー 焦げから
鳥のもも肉をひとくち大に揃え、滋賀県産甘町産の丸中醤油を基本ベースに滋賀県長浜市の油基本店産の焙煎油を和え、しっかり味付けしたもも肉のから揚げを鉄板で炙り、焦げ目をしっかり付けたとってもサッパリした無げからです。何度でも食べられるジューシーさは最高です。外も中もとても柔らかく、焦がした表面のパリっとした食感は絶品です。炙り煙さによる香りは抜けしません。あったかジューシーのままお召上がり頂けます。

52 びわ湖やきそば 300円
しじみを加えたもちもち焼そば
もちもち麺が自慢のやきそばとしじみがコラボした新しいやきそばです。もちもちとした麺とプレミアムソースをからめた旨味やきそばにしじみをトッピングすることで、すてきなハーモニーを醸し出した逸品です。是非ご賞味ください。

⑬ 熟成ローストビーフ 炙りイチボ 500円
丁寧な仕込みによるイチボの旨み 最高傑作!!
イチボの旨みを最大限に引き出す為、まずは90℃～2℃で真空状態にて3週間もの時をゆっくり仕上げております。熟成（エイジング）　その後、一気に高温で表面を焼き、旨みを閉じ込め、高度低温で時間をおいますやくじと丁寧に仕上げています。イチボの旨みを極肉全体に満たしたもう一度ゆっくりと低温で休ませております。ここまでのたっぷりの愛情と手間を最後の炙りで香りをプラスすることにより、更に素晴らしい一品へと成長しております。たっぷりの愛情が乗せるイチボの旨み、ご賞味ください。

⑭ けいじゃん焼き丼ぶり 400円
ミシガン船で味わえるケイジャン料理を特別にアレンジ!!
近江黒鶏をミシガン船の故郷　アメリカ南部の郷土料理「ケイジャン料理」風にアレンジ。ケイジャンスパイスで！日マリ、ネ、キャベツ、玉ネギ、人参など野菜と一緒に焼き上げました。環境にだわり農産物のみずがかみ米と共に、丼ぶりとして提供します！

⑮ 中津からあげ 滋賀県産大根おろし添え 300円
秘伝のタレと大根おろしとの2つの味をお楽しみください
大分県中津市で創業28年、日本からあげ協会からあげグランプリ2年連続金賞受賞、11種類以上の調味料を独自にブレンドした当店秘伝のタレにたっぷり漬けられたニンニク隠象ソースでからめられたサクッとジューシーひとくち唐へ中は止まらなくなると関あいもいけます。そのからあげに滋賀県産大根をすりおろした大根おろしをたっぷりのせて食べると更にひと味違ったサッパリ風味のからあげに変身します。ニンニク醤油・大根おろしのサッパリ感にけまたやみつきになると関あいもいけますいもん滋賀県選抜総選挙開催中の機関の味を是非ご賞味ください。

⑯ 湖国のミートパイ 500円
三方良し、湖国のミートパイ良し！
オーストラリア・ミートパイ日本発祥の お店の自信作。今年で日本になかった新しい食文化オーストラリア・ミートパイを広め続けた情熱、それこそが地元産、自家製のビール・ゆハーブを使ったミートパイに さらに近江牛とよなぐを加えた逸品です。全国からお取り寄せされているミートパイ の滋賀テイストのスペシャル・ミートパイに、新しい時代を感じさせる最先端の「ミミツのこうもう」…食べたら最後!!同級、滋賀県でミートパイ？・・・・・答えは金曜で!!

53 がんこ親父カレー 400円
やみつきフルーティーカレー
手間にかけて育てたフレッシュな野菜と果物をベースにして具材の形がなくなるまでじっくり煮込んでカレーを作り、近江米をくらべるさとけ、栄養満点・潤化飽和なく食の素生物色手間ずくりいのスタミナ鶏卵のこだわりカレーをかける。人生50年間の調節ぶり味に出ているこだわりカレーだと思います。一度食べるとやはりなりそうで普通のカレーとはひと味もふった風味を味わうことができて、お子様からお年寄まで幅広く召し上がっていただけるカレーです。是非この機会に賞味ください。

54 松阪牛入ハンバーグ丼 500円
ワッツ自家製ハンバーグをわさび醤油香る丼スタイルで！
「松阪牛」を注釈り肉に揃え、焼肉店、レストラン、精肉店、洋惣菜店と様々な業態を展開する神戸ATTGグループ直営店が今回に用意したのはハンバーグ丼。元気な体を維持する為に欠かせないエネルギー源「お肉」を著さ厳しい要西の重さで、美味しく食べて頂けるよう、あえて豚肉との合挽ニンニキを使用して酸を酢酸にすることでハンバーグの脂みを引き立てました。ためさげ醤油の香りと塩味が重く厚しい一品です。ひとつひとつ丁寧に仕上げた自家製「松阪牛入ハンバーグ」を是非御賞味ください！

55 長濱侍らーめん 400円
長浜生姜醤油ベースに、ゴボウ、ニンニク、ショウガ、鶏ガラ、豚ガラ、鶏ガラ、豚ガラ、ニンニク、ショウガ、ゴボウ、長浜生姜醤油ベースに
サムライの主食「宮米（長浜産）」と風味高い小麦が織りなす野麺に清ちた味わい深い麺、骨太のとんこつと格調高く炙品あふれる醤油（長浜産大豆）使用のコクのあるスープを使用しています。

56 コラボ焼そば 300円
滋賀と沖縄のオーガニック食材の焼そば
滋賀県産の麺と滋農業株式会社の東近江産たまねぎ・近江八幡産なす・朝宮産の茶葉を、無農薬栽培の近江米を使った自家製醤油で味付けし、炭火で焼いた沖縄産豚バラ肉とかつお節と紅しょうがをトッピングしてます。沖縄と近江のコラボ、鉄板焼きと炭火のコラボ、焼そばです。プロバスケットチーム滋賀レイクスターズの「レイクスキッチン」で毎試合売売しているたんぱくぼの焼そばをアレンジしました。

⑰ 近江牛カレーパン 300円
近江牛を贅沢に使用した濃厚カレーパン
三大和牛の1つ近江牛で仕上げる贅沢なカレーパン。
生産地は米やその他の農業も盛んな地で、肥育するための稲科とスドレスの少ない気候に恵まれて育っています。そんな近江牛が入った濃厚なカレーをパンにかけ、中はふわもち生地で包みます。一口目頃後とやから出てくるとろっとしたカレーにはおどろきの口ロ入っています。油切れがよく時間が経っても さっぱりと頂けるカレーパンはここだけ！ぜひ一度近江牛カレーパンをご賞味ください。

⑱ ジャンボたこ焼8コ入（マヨネーズ付） 300円
外はカリカリ、中はトロトロ、今話題の京風たこ焼。
「元気」「うまい」「きれい」をモットーとし低価格販売でお客様に大変好評をいただいております。
ジャンボたこ焼に使用している生地とソースは配合にこだわった自社ブランドです。細かなキャベツを加え、高温で手間良く仕上げる為、甘みがあり、他店にはない食感と味を楽しんでいただけます。各種メディアにも多数とりあげられました。この機会にぜひ！

⑲ 近江牛ホルモンうす塩焼きそば 400円
今、食べたい、もっと食べたい、近江牛ホルモンうす塩焼そば。
滋賀県名物コラーゲンたっぷりの近江牛ホルモン ホソと言う部位を使用し、鉄板で外はカリッと中はジューシーさが残るように程良く炒め、そこにはたえた天の残る太もやし、香りを良くするニラ、そば玉を加え蒸し焼きにします。良くくが通った後、塩だれをからめて、ゆずの風味をつけます。全体に火が通るまでもう一度よく炒めて出来上がります。

⑳ 近江牛ホルモンブラック焼きそば 400円
トロっと煮込んだホルモンにイカスミのパンチ鉄板です。
近江牛ホルモンをじっくりコトコト煮込む事3時間。秘伝の味噌ベースのタレを加え、さらに煮込み時間。ホルモンがトロトロ状態に仕上がった頃、ホルモンにイカスミのマリアージュ。究極のイカすエクリ。やっ、旨旨が並置る物!!近江牛ホルモンブラック焼きそば!!ぜひ一度ご賞味ください。

㉑ 鶏こうの肩ロース 白醤油焼き 200円
鶏の希少部位を使った逸品
鶏の肩ロースを食べたことありますか？　白醤油でこんがり焼き上げます！ 何とも言えない肩ロースの食感を是非お召し上がりください！お好みでワサビをのせて召し上がってください。

㉒ あんこのクリームコロッケ 300円
あんこカンをスイーツコロッケにしちゃいました！
あんこカンを沢山の方に知って欲しいと活動しております。徐々に認知されてきましたが、まだまだ行きかう方の中にはは「あんこカン」超子と勝負!!っと言われる方も多少おられます。そんな方にも必見！あんこカンをスイーツコロッケにして船子とクリームを混ぜ合わせ、大判のコロッケにしちゃいました。これはイマル事ちがいないでしょ。あんこカンより手軽に楽しんでいただけます。

㉓ 近江米天巻寿司 100円
近江米を使用した、江州特製巻寿司を天ぷらに
創業50年、契約農家さんの丹誠込めた近江米を使った当店人気の巻寿司を今回は天麩羅にしました！是非一度御賞味ください。

㉔ チキンケバブ 300円
滋賀県では珍しいドネル（回る）ケバブ
ケバブ機材、鉄板で焼いたチキンを滋賀県産の水菜、サニーレタス、トマトとオリジナルソースをかけてトルティーヤという小麦で出来た生地に乗いて巻し上げて頂く。鳥肉を前に1枚ずつさして、あぶるように回しながらお客様の目の前でじっくり焼きます。パフォーマンスとして目でも楽しめ、ジューシーな香りが食欲をそそります。

㉕ 近江牛肉巻棒 牛烈功 500円
近江牛肉巻の第三弾、新商品の肉巻棒！
近江牛肉巻の第三弾商品。近江米と近江牛のコラボの新しい形。車椅に仕上げ、お客様に大変食べやすいたしました。7月8日～13日は西武百貨店大津店1階で開催される近江ウェアーでも販売をさせて頂きます。また、6月21日～23日の間、皇主は鑑で実施される「長浜期10万人オールナイトライブ2015」にも滋賀県内唯一出演致します。近江米と近江牛の絶型は他の商品と同じく滋賀の逸品です。秘伝のタレ焼きして、アツアツで召し上がって頂けます。製谷のお土産品屋「も一れつや運営・管理「ほたるの里」で好評販売中です。

㉖ バームクーヘン豚ミンチカツカレー 300円
バームクーヘン豚の肉汁したたるミンチカツカレー
近江を代表する銘柄豚「蔵尾ポーク」の霜降り肩ミンチをクラブハリエさんのバームクーヘンを鉄料に育ってきたことから「バームクーヘン豚」としてるが知られている近江豚！バームクーヘン豚100%使用、粗めのパン粉を衣ぶしたサクサクの旨味あふれるミンチカツと俺のカレーのコラボレーション！

㉗ 名物とり天 400円
やわらかいヘルシーなムネ肉使用、フレッシュ名物とり天。
女性に人気のヘルシーな国産ムネ肉を使ったとり天、独自の製法により今まで味わえなかったジューシーさが売り、フレッシュな名物とり天!!

㉘ 近江豚玉 400円
滋賀県産豚のもっちり生地で豚肉を包んだB級グルメ
屋台でも絶大な人気の8品グルメ「近江豚玉」を是非ご賞味ください。しっかりと味付けし下ごしらえした豚肉を大自然が育んだ滋賀県産卵「安土の里のたまご」をベースにした生地で包んだB級グルメ。新鮮な卵を使用し、もっちりと仕上げた生地を目の前の鉄板で薄焼きに、じっくり味をしみこませた豚肉をたっぷり入れて包み焼くシンプルな逸品は、マヨネーズにソース、鰹節をふりかけて風味豊かな、なつかしい味わいに仕上げております。

㉙ 近江牛うどん 500円
近江うどんを使用し、100%近江牛の近江牛うどん
滋賀県産小麦「ふくさやか」を100%使用したうどん。「つや良し・コし良し・旨り良し」の三拍良しうどんを使った近江うどん。と、牛はすき焼き風に甘辛く煮込んだ近江牛100%使用しております。湖国滋賀の食材をふんだんに使用した近江牛うどんです。

㉚ 弥平とうがらしのもちもちポテト 500円
びっくりする程、なが～い「もちもちポテト」
30cmもある長いもちもちポテトにサイズでとさっぱりとした味付けをしました。ぜひお召上がりください。

㉛ 滋賀県仲良しポテトサラダサンド 200円
人参と思えば・・・赤ニんにゃく!?
滋賀県産の野菜を使ったポテトサラダをフランスパンの上にのせました。赤色の野菜は・・・実は赤ニんにゃく!!味だけではなく、食感も楽しんで下さいませ！ぜひご賞味ください。

㉜ 近江牛メンチカツ 300円
肉汁あふれる「近江牛100%」メンチカツ
休憩村近江八幡にある休憩村グループ直営の肉屋「村のお肉屋さん」が提供する「近江牛100%」メンチカツ。近江牛を1頭買いする肉屋だからできる「近江牛100%」さらには近江野菜のキャベツ、玉ねぎを使用、さらに繋ぎには近江八幡名物「丁字麩」を使った近江の味あふれるメンチカツです。

33 近江三冠車～豚・下田なす・味噌～ 300円
ついにベールを脱ぐ!!の野菜下田なすと近江豚の味噌串焼き
清物造り一筋80年の老舗、近江つけもの山上が今回のイベント限定で【近江三冠車】を販売します！当店にて近江味噌漬けとして新たに開発した近江豚と幻の野菜を呼び声高い地元滋賀県下田で採れる下田なすを滋賀県産の味噌で漬け込み焼き上げました！豚・野菜・味噌と正に【近江三冠車】の名に相応しいイベント限定品となっています。清物屋がかなこそ出せるこの近江の味。ぜひご賞味ください。

34 濃厚ひと口ライスコロッケ 400円
近江米とホワイトソースのベストハーモニー
ライスコロッケに相性ぴったりの近江米をじっくり仕上げたホワイトソース、それにフライドベーコンとチーズを包み込みました。食べやすいひと口サイズでとろっ、さっぱりとした酸味のきいたトマトソースとともに召し上がれ。素材の米、牛乳、トマト、卵、玉ねぎは地元近江産にこだわりました。

35 近江牛コロッケ 100円
近江牛をたっぷり使用した揚げたてあつあつの近江牛コロッケ
自社牧場で肥育した近江牛を使用し、北海道産のじゃがいもでおいしいコロッケに仕上げました。安心安全な地産食材の近江牛コロッケをぜひご賞味下さいませ！

36 バームクーヘン豚はしまき 300円
バームクーヘン豚入りのスティック型お好み焼き
うすくのばした生地にイカ天、天カス、桜えび、キャベツ、そして近江銘豚「バームクーヘン豚」のスライスをのせ、豚のあまい油を生地になじむまで焼き上げ、歩きながらでも食べやすいようにお箸に巻いてみました。オタフクソースとたっぷりのマヨネーズが絶妙です。

37 近江牛のステーキ丼 500円
近江牛 赤身肉のステーキ丼
滋賀県でも数少ない100%自家繁殖、自家配合飼料を実践している近江八幡大中の木下牧場・後藤牧場、従来の格付けやサシ重視ではなく、赤身肉本来の美味しさを追求されています。こちらの近江牛赤身肉のステーキをジューシーに焼き上げ、特製のタレにからめたステーキ丼です。

38 あっさりしじみの塩ラーメン 400円
琵琶湖のしじみと魚介から取ったスープです。
yahooプレゼン麺通ラーメンコロミランキング2013滋賀総合で年間一位になったBar TRIANGLEが琵琶湖のしじみを使用して作りました。あっさりとしたかつおだしとしじみのパワーで優しい変を乗り越える為、じっくりたっぷりしたしじみと地元産の青ねぎで作った香味油香を一杯に仕上げました。パーテンダーの作るラーメンです。彦根ラーメングランプリにも3年連続出場しております。

39 お好み笑栄棒 300円
新感覚!あげおこのみ焼。外はカリ、中はフンワリ
店で売っているお好み焼の形を変えて手頃な値段そして立ち食いで食べやすくおやつ感覚で楽しめて大人も子供も食べられる様な商品です。中味の豚肉は真真の事ですしボイルした後、使用します。

40 牛タンまぜそば 500円
牛タン専門店のピリ辛特製麺
牛タン専門店の独創メニュー・牛タンまぜそば。
特製のやわらかい味付け刻み牛タン、ピリ辛オリジナルラー油が極太中華麺に絡む旨辛の逸品。
滋賀県産青ねぎのトッピングでより風味高いひと品に!!

61 ラジュ丼 200円
ナマステ！インド料理がすべて楽しめるラジュ丼
本格スパイスを使用した鳥ミンチのキーマカレー、サフランを入れてふっくら炊きあがったサフランライス、スパイスやヨーグルトに漬け込み、黒炭で焼き上げたチキンティッカがスパッてるテジリ丼。インド料理を1つのどんぶりで楽しめるようにと心を込めて本場のインドメノュェーが作りあげました。こんなに盛りだくさんのどんぶりはないですよ!!ファベックス恐竜・井当グランプリ2015で優秀賞を取ったお弁当のどんぶり版ですので、味は保証付です。ぜひお試しください！

62 とろ～り近江牛の焼きカレー 400円
夏はやっぱり"焼きカレー"でしょ～。
瀬田川のほとり、石山寺参道にある「Hotori Cafe」のプロデュースにまるかしやはいる滋賀県産近畿鶏は鶏黒豊から大地での開放養鶏による平飼いで通常の鶏の2倍、100日前後の日数をかけじっり育てた香り高く旨味な味蕾が広がるA5ランクの黒毛和牛近江牛をつかってトッピングしました。トロトロに溶け込んだ近江牛のコクと鶏ガラの旨味、そして具材の食感がクセになるこの夏おススメのカレーです。

63 近江黒鶏水炊き唐揚げ 300円
近江黒鶏を水炊きスープに漬け込んだジューシー唐揚げ
きっと誰た食べたくなるやみつきの味！近江黒鶏水炊き唐揚げ。最高の逸品にかかせない滋賀県産近畿鶏は鶏黒豊から大地での開放養鶏による平飼いで通常の鶏の2倍、100日前後の日数をかけじっり育てた香り高く旨味な味蕾が広がるA5ランクの黒毛和牛近江牛をつかってトッピングしました。トロトロに溶け込んだ近江牛のコクと鶏ガラの旨味、そして具材の食感がクセになるこの夏おススメのカレーです。

64 黒とんこつラーメン 300円
焦がしニンニクと黒マーユが決め！
スープには豚骨に鶏がらを使い、焦がしニンニク、マーユなどを入れ、アクの強いとんこつラーメンをマイルドに仕上げてます！!麺はさくご縦ストレート麺を使いやや硬めにゆで上げます。

65 近江牛トルティーヤ 300円
あなたのハート近江牛とメキシコをつなぐ！
トルティーヤはメキシコの伝統的な薄焼きパンです。そのトルティーヤに滋賀の代表食材「近江牛」を使用し、野菜と共に包んで食すと何とも言えない和と洋の融合した食感となり、食べたくたえも抜群な一品となっています。

66 冷た～い守山メロンめろんぱん 300円
サクふわめろんぱんに冷たい守山メロンとタイアップをはさました
当社名物の三層構造のめろんぱん。"サクサクサ"の"ふわふわ"です。冷た～い冷やした守山メロンとホイップクリームをたっぷりぜいたくにサンド。絶妙のコラボレーションです！

67 そぼろとんこつ焼ラーメン 300円
鉄板で焼いた滋賀県産豚の甘辛そぼろの入った焼ラーメン
甘辛く煮込んだ滋賀県産豚のミンチと甘みのあるキャベツ、コシのある中華そばをとんこつのだしでまぶして絡めて鉄板で焼いた自慢の一品。きさにヤミツキ!!ぜひご賞味ください!!

68 忍者からあげ 200円
近江の国、桔屋の忍者からあげ、秘伝のたれが絶品。
オリジナルたれにつけ込んだとり肉を近江米の米粉でカリっと揚げ、秘伝のたれに風味づけて完成。時間と手間をかけたからあげをぜひご賞味ください。※今回、ハーフサイズでご用意しております。

69 一休とうふ 200円
圧倒的な大豆の甘みに絶対の自信!!
一休庵　豆腐工房の職人が細部まで詰めたの結大豆に秘められた濃厚な甘み、大豆の凝縮ぶりに、しぼり、独自で開発した製法に実現する。大豆の素材を活かすために試行錯誤、必ず新たな究極の逸品です。たれまでたくさんの本物がぶくんな甘みのある豆腐は初めて食べた、や、「このお豆腐を食べたら、よそのものは食べられない」などうれしい方言ものの言葉もいただいております。また、遠くは大阪、名古屋からうたわれて滋賀県まで一休とうふを買いに来る顔にはうれるお客様がやっぱり絶えてます。この機会に是非とも足とぶいりください。

70 オリジナルタンドリーケバブ 500円
特製香辛料でつけ込んだオリジナルタンドリーチキン
タンドリーチキンのプロが誠心誠意作り、ケバブにとりこんを使用。特製香辛料でじっくり漬けこんだチキンが、外はパリッ、内はジューシーに焼いたタンドリーチキンとなりました。ぜひお召上がりください。

71 近江米バーガー茶漬け"うなぎ" 500円
ひとつで、おいしさ、ふたとおり、ニッポン発の新に当地バーガー!
滋賀県産の"近江米"を使用したライスバーガー。秘伝のタレがたっぷり染みふんだ関西農家の近江米コシヒカリを焼き炙に炙り風に香ばし焼きと揚げました。具材は"本場炭火焼うなぎ"に食感に優れた"季節のもんぴら"をトッピング、さらに"近江米"ベースのダシ茶をまぶ、ひつまぶし風のお茶漬けまで二種類の味が楽しめる、新感覚ご当地バーガーです。日本国内のみならず海外メディアでも紹介された、アジア今後米国国からもバーガー茶漬けを食べに滋賀県へ訪れる戦利者いらはとり高い注目度を誇ります。

72 近江地鶏のコウモリ揚げ 200円
カリッ プリプリ ジュワーの極み 近江地鶏
滋賀県生まれ滋賀県育ちの健康近江地鶏、滋賀県の素晴らしさがたっぷり詰められる手羽元。この料理と1番相性の良い油を使い、カリッ プリプリジュワーと楽しめる食感、舌を楽しませるピックリの味。

73 おうみ目玉やきそば 300円
レイクス試合会場で販売されていた伝説のメニューが復活!!
滋賀レイクスターズの試合会場で販売していた伝説のメニューが2日間限定で復活しました。トロトロに煮込んだすじ肉と滋賀名産の赤こんにゃくのコラボ、それと焼きそばとのハーモニー、最後にプルプルの目玉焼きをのせ、クセになる味です。

74 海老天オニオンマヨソースかけ 300円
滋賀県産の玉葱を使用した絶品マヨソース!!
おこ屋さん人気のエビフライを滋賀県産の玉葱を使用し、アレンジした進化版です。

75 チョリ タコス 300円
ラテンアメリカと日本の食材が融合したチョリタコス
チョリタコスとはメキシコのトルティーヤにベーコンのチョリソ（豚肉とニンニクやスパイスを使用したソーセージ）、メキシカンサルサをかけたインターナショナルなタコスのことです。清原な味のチョリソとさっぱりとしたキャベツ、そして程よいアクセントになるメキシカンサルサの融合がクセになります。日本、ベルー、メキシコの3ヶ国が織り成すコンビネーションが堪能できる一品になっています。

76 近江牛肉吸い 300円
近江牛の脳味を引き出てる自慢の出汁、はたけや特製紅江牛肉吸い。
滋賀県の特産品である近江牛とニンニクとキャベツ、滋賀県産鶏卵を使用した近江牛肉吸いです。近江牛の脳味を引き出てるために作ったはたけや特製出汁に近江牛とニンニクとキャベツ、滋賀県産鶏卵の半熟卵にネギの香り引き出ととろ～とした食感が楽しめる一杯です。近江牛、ネニんにゃく、滋賀県産鶏卵を使用することにより地産地消の推進と消費拡大、宣伝効果を目的に作り上げた逸品です。新しい地元滋賀のグルメの一品として興味を目指しています。

77 あゆの親子茶漬け（冷製） 400円
びわ湖でオンリーワンになりたいぬん！By三枝
滋賀と言えばびわ湖!そのびわ湖の恵みず育ったあゆを香ばしく炭焼きにし、こはんの上に乗せてお茶漬けにしました！更に近江の伝統ある郷土料理の小鮒の佃煮までトッピングし、あゆの親子茶漬けにしています！びわ湖の幸をぜひご賞味ください！

78 みずかがみの米粉フレンチトーストエスプーマとブルーグ添え 500円
熱々のみずかがみフレンチトーストとエスプーマの愛宴!
滋賀県産みずかがみの米粉を使ったもちもちふわふわ食パン、湖畔製法でよりもっちりとしたのパンをフレンチトーストにしたらどんなに美味しいだろうというのが商品作りのきっかけでした。フランス料理の現場で用いているエスプーマを今回このフレンチトーストに使用します。これにより生クリームと牛乳が泡状のムースとなり熱々のフレンチトーストにとろけていきます。トッピングには「たっぷりのマンゴーと金箔を乗しいただきたくリアル、メープルシロップの甘いソースとともにホテルメイドのスイーツを堪能してください。

79 ラーメン屋もり～んのチャーシュー盛り！ 400円
ラーメン屋ならではの、ジューシーなチャーシュー盛り!!!
実店舗でも大人気もり～んのチャーシュー盛り！滋賀県産の豚油を使用し、店主もり～んが丁寧に炊きとけたチャーシュー、ほんのり炙って豪快に盛りつけ、お肉の旨味をたっぷりと込めた特製タレで仕上げています。さらに今回は、ちょこっとお茶けでメンマもトッピング、ジューシーでラーメン屋ならではの一品！ぜひご賞味ください。

80 近江茶々そば（冷製） 200円
お茶屋発！お茶尽くしの冷やし茶そばです！
滋賀県は日本茶発祥の地。「近江の茶」は滋賀県の三大ブランドのひとつです。私たちはお茶屋ならではのノウハウを活かし、お茶尽くしの茶そばを皆様にお届け致します。薬素だけではなく、めんつゆ、スパイスにもお茶を調合致しました。お茶で滋賀を盛り上げたい、食材三種にお茶を使用していることから戦国時代、茶井三姉妹の長女・茶々とかけて「近江茶々そば」と名付けました。※実店舗での販売はございません。野外限定販売です。