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!

滋賀うまいもん選抜総選挙 in 浜大津サマーフェスタ2015
投票券
あなたのNo.1グルメに投票してください!

チケット上部のこの券を投票BOXに入れて下さい!

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

本格インド料理店バンジャーラが作る絶品チキンカレー!!

大阪梅田店「バンジャーラ」が滋賀ヤンマーアリーナ内に登場!本場インド料理と琵琶湖の絶景ロケ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」。シェフ厳選のスパイス・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

守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祭人気投票第１位!からあげグランプリ2012年13年金賞!2014年15年最高金賞!守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

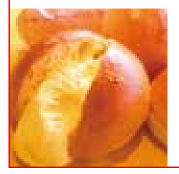
モチモチの極太麺にコク旨醤油タレをからめて食べる、病みつき必至の一品なんです!そこにツナとマヨネーズをトッピング。加藤屋の「ツナマヨ森次郎」を、是非一度召し上がってください。

④ かたらーな(近江スペシャル) 200円

ぷりん好きが愛す新食感スイーツ、リコピンがたっぷり入った、極みのアイスプリン。

アイスのようなひんやりした口当たりなのに、口に入れると滑らかに溶けていく舌触り…、これは今までにない食感です。濃厚なのに全くしつこくない後味、クドさが口に残らないサッパリ感、さらにガック(東南アジア原産フルーツ)の爽やかでフルーティーな香りが広がります。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、卵、砂糖、ガック種衣ピューレ、これだけです。いらない物は入れない素材のみでここまでの味を引き出した最高傑作です。ガック味のかたらーながあるのはここだけです!

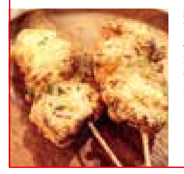
⑤ 彼女たちのクリームパン 200円



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ルエットは女性を中心に大好評。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いタレの香りとジューシーな鶏肉をカリッとサクサクの衣で包み、揚げた新しいから揚げ!!滋賀県産の小麦粉を使用し、衣の食感をカリッ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。自家製タルタルソースとの相性が抜群です。

滋賀県甲賀市・湖南市産玉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。比良利助(ひらりすけ)の卵を使って仕上げた自家製タルタルソースとの相性が抜群です!!一口食べればサクッとまろやか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んないですよー!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。隠し味にも注目してください。

⑨ おっさん汁 300円

LEDIA＆Candy7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 クラウディアのご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』のタレご飯

テレビで鰻のマイスターを勤める鰻料亭「山形屋重右衛門」の秘伝のタレご飯を炭火で香ばしく焼きおにぎりに仕上げました。しかも「お漬物日本一決定戦」で優勝した滋賀伝統の日野菜を使用したお漬物、まぜちゃい菜を贅沢にトッピング!鰻のタレご飯との相性は抜群。このタレは鰻がなくても鰻の味と香りを感じます。それを目の前で炭焼きに、会場を鰻のいい香りが包み込むこと間違いなし!滋賀県の名物2つがコラボした特別なおにぎりをご賞味下さい。当日はテレビ出演中のメイドアイドル「LEDIA」(滋賀県オタク大使)と「Candy7」が給仕致します。

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!!

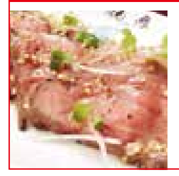
近江牛を極めた自慢の餃子誕生です。使用しているお肉は牛個体識別番号の付いた近江牛を100%使用。8種の野菜との相性も抜群です。近江牛の旨味を最大限に引き出すためオススメの食べ方は塩コショー。お口いっぱいに広がる上質の肉汁を是非ご堪能ください。

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

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０℃～２℃で真空状態にて３週間もの時をゆっくりと寝かしてあげます。熟成(エイジング)　その後、一気に高温で焼きあげ、旨みを封じ込め、再度低温で時間をおしまずゆっくりと丁寧に仕上げていきます。イチボの旨みを塊肉全体に満たせた、もう一度ゆっくりと低温で休ませてあげます。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くれます。たっぷりの愛情が奏でるイチボの旨み、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!!

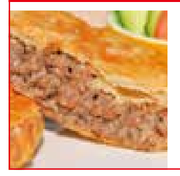
近江黒鶏をミシガン船の故郷　アメリカ南部の郷土料理「ケイジャン料理」風にアレンジ。ケイジャンスパイスで１日マリネし、キャベツ、玉葱、人参など野菜と一緒に焼き上げました。環境こだわり農産物のみずかがみ米と共に、丼ぶりとして提供します!

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。15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じっくり漬け込んだニンニク醤油ベースのからあげはサクッとジューシー!ひと口食べれば止まらなくなること間違いなし!!また、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!これまたやみつきになること間違いなし!!うまいもん選抜選挙限定の2種類の味をご賞味ください。

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。今ま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、自家製のビールやハーブを使ったミートパイにさらに近江牛とふなずしを加えた逸品です。全国からお取り寄せされているミートパイが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「ヒミツのごちそう」…食べたら最後!何故、滋賀県でミートパイ?・・・・答えは会場で!!

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、肥育するための飼料とスト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外はカリカリ、中はふわもちな生地で包みます。一口頬張ると中から出てくるとろっとしたカレーにはお肉がゴロゴロ入っています。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。

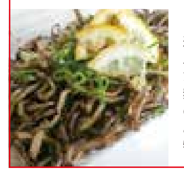
「元気」「うまい」「きれい」をモットーとし低価格販売でお客様に大変好評をいただいております。ジャンボたこ焼に使用している生地とソースは配合にこだわった自社ブランドです。細かなキャベツを加え、高温で手際良く仕上げる為、甘みがあり、他店にはない食感と味を楽しんでいただけます。各種メディアにも多数とりあげられました。この機会にぜひ!

⑲ 近江牛ホルモンうま塩焼きそば 400円

今、食べたい。もっと食べたい。近江牛ホルモンうま塩焼そば。

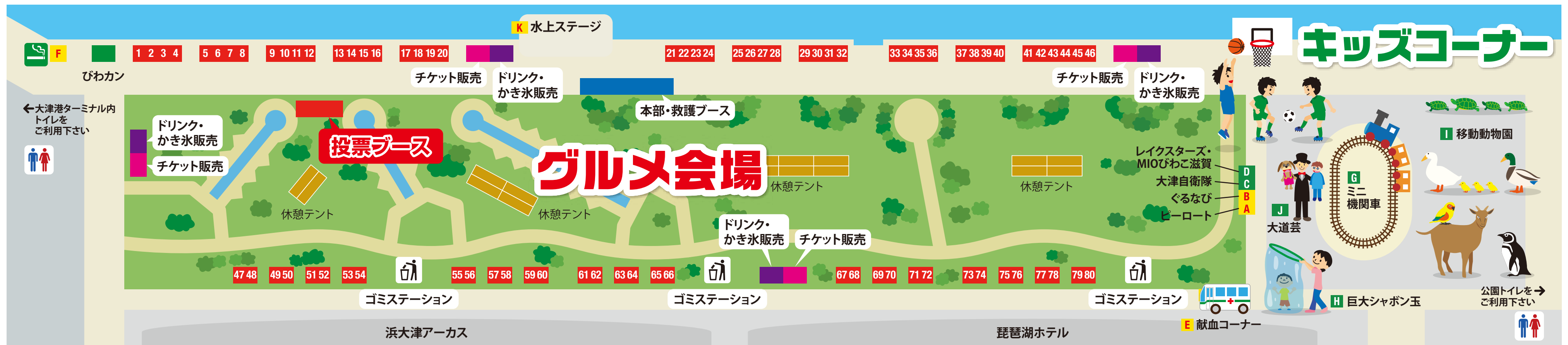
滋賀県名物コラーゲンたっぷりの近江牛ホルモン ホソと言う部位を使用し、鉄板で外はカリッと中はジューシーさが残るように程良く炒め、そこにはごたえの残る太もやし、香りを良くするニラ、そば玉を加え蒸し焼きにします。良く火が通った後、塩だれをからめて、ゆずの風味をつけます。全体に火が通るまでもう一度よく炒めて出来上がりです。

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、さらに煮込む事3時間。トロッとトロける近江牛ホルモンが完成!!鈴鹿山系の伏流水で育まれた愛東野菜に厳選したちぢれ麺を鉄板で焼き、イカスミなど独特の配合で調合したeN自慢の至高のブラックソースを掛ければ、ジューっと漂う香ばしいかおり。ホルモンとイカスミのマリアージュ、究極のイカすニクいやつ。目指せ滋賀名物!!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。

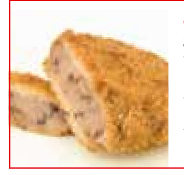


㉑ 鶏こうの肩ロース 白醤油焼き 200円

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!

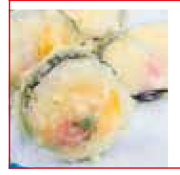
㉒ あんこのクリームコロッケ 300円



あんこカツをスイーツコロッケにしちゃいました!

あんこカツ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「あんこカツ」餡子と豚肉!!っと驚かれる方も多少おられます。そんな方にも必見!あんこカツをスイーツコロッケにして餡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。これはハマル事まちがいないでしょ。あんこカツ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

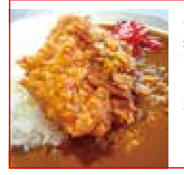
ケバブ機材、鉄板で焼いたチキンを滋賀県産の水菜、サニーレタス、トマトにオリジナルソースをかけてトルティーヤという小麦で出来た生地に巻いて召し上がって頂く。鳥肉を串に１枚ずつさして、あぶるように回しながらお客様の目の前でじっくり焼きます。パフォーマンスとして目でも楽しめ、ジューシーな香りが食欲をそそります。

㉕ 近江牛肉巻棒 牛烈坊 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。串状に仕上げて、お客様に大変食べやすくいたしました。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牛フェアーでも販売をさせて頂きます。また、8月22日・23日の両日、富士山麓で実施される「長渕剛10万人オールナイトライブ2015」にも滋賀県から唯一出店致します。近江米と近江牛の相性は他の肉巻と同じく抜群の逸品です。秘伝のタレ付焼きして、アツアツで召し上がって頂けます。蛍谷のお土産品屋(もーれつや運営・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俺のミンチカツカレー

近江を代表する銘柄豚「蔵尾ポーク」の霜降り豚はクラブハリエさんのバームクーヘンを飼料に育っていることから「バームクーヘン豚」として名が知られている近江豚!バームクーヘン豚100%使用、粗めのパン粉をま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

滋賀県産卵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B級グルメ「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「つや良し・こし良し・粘り良し」の三方良しうどん「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はそのまま食べてもおいしいですが、弥平とうがらしマヨネーズ(弥平ギャー油マヨ)をつけて食べると「ピリッから」で1回で2度楽しめるポテトとなりました。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・・・赤こんにゃく!?

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・・・実は赤こんにゃく!!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

休暇村近江八幡にある休暇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「丁字麸」を使った近江の味あふれるメンチカツです。

㉝ 近江三冠串～豚・下田なす・味噌～ 300円

ついにベールを脱ぐ幻の野菜下田なすと近江豚の味噌串焼き

漬物造り一筋80年の老舗、近江つけもの山上が今回のイベント限定で【近江三冠串】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湖南市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【近江三冠串】の名に相応しいイベント限定品となっています。漬物屋だから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と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。食べやすい一口サイズでどうぞ。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

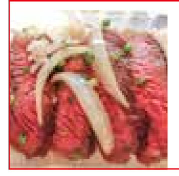
自社牧場で肥育した近江牛を使用し、北海道産のじゃがいもでおいしいコロッケに仕上げました。安心安全な地産食材の近江牛コロッケをぜひご賞味下さいませ。

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口コミランキング2013滋賀総合で年間一位になったBar TRIANGLEが琵琶湖産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暑い夏を乗り越える為、じっくりたき出したしじみと地元産の青ねぎで作った香味油香る一杯に仕上げました。バ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。中味の豚肉は真夏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

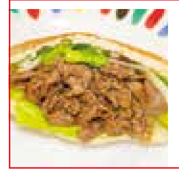
牛タン専門店の独創メニュー・牛タンまぜそば。特製のやわらかい味付け刻み牛タン、ピリ辛オリジナルラー油が極太中華麺に絡む旨辛の逸品。滋賀県産青ねぎのトッピングでより風味高いひと品に!!

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、レタス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、シャキシャキ胡瓜、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。薬味で辛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

海老の養殖が盛んなハワイのB級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り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辛い物が苦手な方、お子様向けにマイルドと選んで頂けます。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。

㊺ 草津まぜそば 500円

草津出身の店主による草津N01つけ麺店の激うま油そばです!

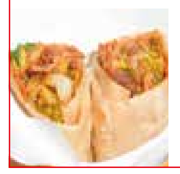
横濱、東京有名店で修業した二人の店主によるつけ麺店　麺や二天一流の人気メニュー「草津まぜそば」は、毎日神奈川県の老舗　大橋製麺多摩より国産高級小麦にこだわった麺、自家製チャーシューを使用!味の決め手の特製醤油は北海道の大豆、鶏油は鹿児島の赤鶏とコストを度外視した上に地元草津の野菜を使用しております。小麦の香りを楽しめる極上麺に鶏油と醤油が絡んだ匂いが脳天を突き抜けます!まずは麺を楽しみ混ぜて味の変化を楽しんでくださいませ!

㊻ ひとくち近江牛ロース炭火焼き だいな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詰め込み　幸せのワンスプーンが完成しました。近江牛卸の業者の方やだいなかのトマト農家の方の協力とボランティ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ほしい!という一心で儲け一切なしでの出展です!口に入れた瞬間炭火で炙られた良質の霜降り肉の旨味みと香ばしさが口に広がり、焼いたトマトの甘みとバルサミコ酢のほのかな酸味が、肉全体の旨味を引き出します。相当数ご用意しますが売り切れの場合はご容赦くださいませ。

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ー大阪滋賀とイベントに参加しやっと3年目にして定着しつつ、せご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級グルメバトルに3位入賞し、県内唯一のからあげグランプリに2年連続金賞受賞した「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愛される味わいです。

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バングラ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ご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

滋賀の青ねぎたっぷりのせた「たこ焼き」です

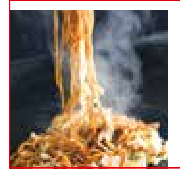
ふわふわたこ焼きだけでもとっても美味しく召し上がれますが、たっぷり青ねぎをのせ一緒に食べるとネギの風味とソースたこ焼きが美味しさをUPします。ぜひお召上がりください。

(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、滋賀県愛荘町産の丸中醤油を基本ベースに滋賀県長浜市の油甚本店産の胡麻油を和え、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焦げからです。何個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ッとした食感は絶品です。作り置きによるご提供は致しません。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。

(53) がんこ親父カレー 400円

やみつきフルーティーカレー

手塩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、近江米をふっくら炊き上げ、栄養満点・消化吸収もよく夏の暑さを吹き飛ばすぐらいのスタミナ抜群のこだわりカレーをかける。人生56年間の頑固さが味に出ているこだわりカレーだと思います。一度食べるとクセになりそうで普通のカレーとはひと味もふた味も違った風味を味わうことができ、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。是非この機会にご賞味ください。

(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」を店創りの核に据え、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WHAT'Sグループ滋賀店が今回ご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」を暑さ厳しい関西の夏でも美味しく食べて頂けるよう、あえて豚肉との合挽ミンチを使用し、ご飯を酢飯にすることでハンバーグの旨みを引き立てました。わさび醤油の香りと塩味が夏に嬉しい一品です。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

長浜産玄米粉使用のもちもちとしたサムライ麺と長浜産大豆の醤油を使用したとんこつ醤油スープ

サムライの主食「玄米(長浜産)」と風味高い小麦が織り成す野趣に満ちた味わい深い麺、骨太のとんこつと格調高く気品あふれる醤油(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

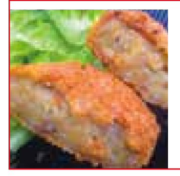
滋賀県産の麺と減農薬栽培の東近江産たまねぎ・近江八幡産なす・朝宮産の茶葉を、無農薬栽培の近江米を使った自家製塩麹で味付けし、炭火で焼いた沖縄産豚バラ肉とかつお節と紅しょうがをトッピングしてます。沖縄と近江のコラボ、鉄板焼きと炭火のコラボした焼そばです。プロバスケットチーム滋賀レイクスターズの『レイクスキッチン』で毎試合完売している『たんぽぽの焼そば』をアレンジしました。

(57) 近江地鶏ホルモン塩焼きそば 300円

近江地鶏の5種類のホルモンを作ったやきそば

新鮮な近江地鶏のはつや背ぎもやずり等を使った夏にぴったりのスタミナ塩焼きそば。味の決め手の自家製塩ダレは国産材料にこだわり、数種類のスパイスを絶妙な配合で合わせてスパイシーですがさっぱり仕上げました。

(58) いちころコロッケ 400円



黒毛和牛のスジ、脂をふんだんに使った絶品「いちころコロッケ」

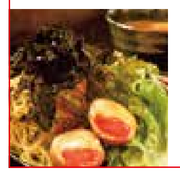
創業40年の精肉店で生まれたコロッケ。黒毛和牛のスジ、脂をふんだんに使い、厳選されたじゃがいもをたんねんに手でこねたコロッケ。味はいちころになるほど本物!!

(59) 近江牛パテカツバーガー 500円

バーガーで近江牛をモリモリ提供

自慢の近江牛を100%使用した自家製パテを特製に焼き上げたパンではさみ、バーガーを提供します。

(60) 担担つけ麺赤 400円



夢が叶うお店。ワクワクするお店。お客様のmy azito

こだわりの魚介スープを使用した京風つけ麺。数種の節系を日本料理の技術でとった「こだわり魚介スープ」。選び抜いた鶏ガラのスープと豆乳のトリプルスープ!ドロッとしてコク深い、しかしヘルシーなスープにモチモチ、プチプチ食感のこだわり大麺を浸して口に運べば幸せな気持ちになる事間違いナシ!夢が叶う!ワクワクできる!お店にしたい!皆さんのMy azitoと呼んで頂ける様、ガンバリます!!

(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げたサフランライス。スパイスやヨーグルトに漬け込み、炭火で焼きあげたチキンティッカが入っているラジュ丼。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人シェフが作りあげました。こんなに盛りだくさんのどんぶりはないですよ!ファベックス惣菜・弁当グランプリ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』のプロデュースによるカレーライス。近江牛の牛スジと鶏ガラと貝柱からとったブイヨンでじっくり、コトコト煮込んだオリジナルカレーです。たっぷりチーズをのせて、こんがり焼き上げ、さっぱりトマトを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、そして貝柱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

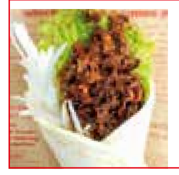
きっとまた食べたくなるやみつきの味「近江黒鶏水炊き唐揚げ」。最高の逸品に欠かせない滋賀県産近江黒鶏は自然豊かな大地での開放鶏舎による平飼いで通常の鶏の約2倍、100日前後の日数をかけじっくり育てた希少鶏。そんな栄養分も高くあじわい豊かな近江黒鶏をオリジナルの濃厚水炊きスープに一晩じっくり漬け込みジューシーに仕上げた絶品唐揚げ。いつもの唐揚げとは違うチョッと贅沢な近江黒鶏水炊き唐揚げをお手軽価格でお楽しみいただけます。

(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て!

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!!麺はごく細ストレート麺を使いやや硬めにゆで上げてます。

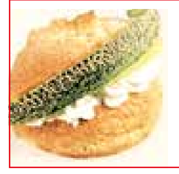
(65) 近江牛トルティーヤ 300円



あなたの一口が滋賀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、食べご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



サクふわのめろんぱんに冷たい守山メロンとホイップをはさみました

当社名物の三層構造のめろんぱん。”サックサク”の”ふわふわ”です。冷た～く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

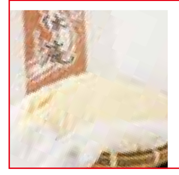
甘辛く煮込んだ滋賀県産豚のミンチと甘みのあるキャベツ、コシのある中華そばをとんこつのだしスープで絡めて鉄板で焼いた自慢の一品。まさにヤミツキ!!ぜひご賞味ください!!

(68) 忍者からあげ 200円

近江の国、橘屋の忍者からあげ。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かりっと揚げ、秘伝のたれに再度つけて完成。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!!

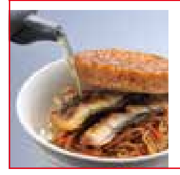
一休庵　豆腐工房の職人が極限まで追求したのは大豆に秘められた濃厚な甘み。大豆の選定にはじまり、独自で開発した製法に至るまで、大豆の素材を活かすために試行錯誤し、辿り着いた究極の逸品です。これまでたくさんのお客様から「こんな甘みのするお豆腐は初めて食べた」や、「このお豆腐を食べたら、よそのものは食べられない」など、うれしいお褒めの言葉をいただいております。また、遠くは大阪、名古屋からわざわざ滋賀県まで一休とうふを買いにお越しになられるお客様がいらっしゃるほどです。この機会に是非ともお召上がりください。

(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選んだ弥平とうがらしを使用。特製香辛料でじっくり漬け込んだチキンが、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。ニッポン発の新ご当地バーガー!

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込んだ契約農家の近江米コシヒカリを焼きおにぎり風に香ばしく焼き上げました。具材は「本格炭火焼うなぎ」に食感に優れた「季節のきんぴら」をトッピング。さらに「近江茶」ベースのダシ茶を注ぎ、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、アジアや欧米諸国からも「バーガー茶漬け」を食べに滋賀県へ訪れる観光客がいるほどの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

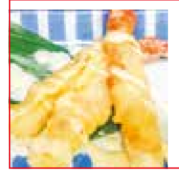
滋賀県生まれ滋賀県育ちの健康近江地鶏。滋賀県の素晴らしさがたっぷり感じられる手羽元。この料理と1番相性の良い油を使い、カリップリプリジュワーと楽しめる食感。舌を楽しませるビックリの味。

(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!!

おで湖で大人気のエビマヨ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ジャにペルーのチョリソ(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。濃厚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、ペルー、メキシコの3か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

近江牛の旨味を引き立てる自慢の出汁。はたけや特製近江牛肉吸い。

滋賀県の特産品である近江牛と赤こんにゃく、滋賀県産鶏卵を使用した近江牛肉吸いです。近江牛の旨味を引き立てるために作ったはたけや特製出汁に近江牛と赤こんにゃく、滋賀県産鶏卵の半熟卵にネギの香りがほどよく、近江牛の美味しさが楽しめる一杯です。近江牛、赤こんにゃく、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開拓を目指しています。

(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ねん!By三枝

滋賀と言えばびわ湖!そのびわ湖の恵みで育ったあゆを香ばしく炭焼きにし、ご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鮎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堪能ください!

(78) みずかがみの米粉フレンチトースト エスプーマとフルーツ添え 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饗宴!

滋賀県産みずかがみの米粉を使ったもちもちふわふわの食パン。湯種製法でよりもっちりとしたこ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食感を楽しんでいただくシリアル。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!滋賀県産の醤油を使用し、店主もり～んが丁寧に炊き上げたチャーシュー。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じ込めた特製ダレで仕上げています。さらに今回は、ちょこっとおま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。蕎麦だけではなく、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、浅井三姉妹の長女・茶々とかけ「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。