

滋賀県(琵琶湖国定公園)

休暇村 おう み はち まん
近江八幡

自然とときめくリゾート

「宮ヶ浜の湯」
温泉入浴付



イメージ

昼食

+

温泉入浴



二次元コードからも
リクエスト受付中!

車で
電車で

大阪市内から 約1時間40分
JR近江八幡駅から送迎 10:30発
(要予約)

日帰りプラン

現地払い
クレジットカード可

東館

特選・近江牛ランチ



写真はすべてイメージ

お品書き

前菜 季節の盛り合わせ
台物 近江牛すき焼き
焼物 近江牛陶板焼き
凌ぎ 近江牛寿司
小吸物 湯葉と三つ葉の吸物
皿物 近江牛ローストビーフ
御飯/香物/汁物/デザート

日本三大和牛の近江牛をリーズナブルに食べられる会席です。
近江牛を様々なお料理でご堪能ください。

■食事場所: レストラン、大広間(和室)、コンベンションホール(洋室)のいずれか。

設定日 12/14~2025年3/30 (土曜・日曜・祝日・1/1~1/3のみ)

■旅行代金(お一人様/税金・サービス料込)※フェイスタオル付き

大人	小学生	4~6歳
5,000円	2,200円	1,650円

※小学生:きッズ会席、幼児(4歳~6歳)きッズプレート※3歳以下無料。(お食事が必要な場合、お子様ランチ550円お子様カレー550円)
※お料理は仕入れ状況により内容が変更する場合がございます。※客室での休憩はございません ※レストラン11:30~13:30
(13:00ラストオーダー) ※温泉入浴11:00~15:00(受付終了14:00)※取消料は7日前~前日20%、当日・無連絡50%です。

東館

近江牛すき焼きと琵琶湖八珍



イメージ

お品書き

小鉢 鮎お寿司、ハス甘酢漬け、
モロコなれ寿司、薩摩芋
檸檬煮、いさざ佃煮
造り 鰯
台物 近江牛すき焼き
揚物 筋海老のかき揚げ
凌ぎ うろりの茶碗蒸し
酢の物 鮎焼き浸し南蛮漬け
御飯/香物/汁物/デザート

日本三大和牛の近江牛と琵琶湖のブランド食材琵琶湖八珍の
コラボレーション会席です。

■旅行代金(お一人様/税金・サービス料込)※フェイスタオル付き

大人	小学生	4~6歳
4,000円	2,200円	1,650円