



近江牛・和牛専門 レストラン 寛閑観



近江牛で始まる、 特別なひととき。

KAN KAN KAN

株式会社もりしま
代表 森嶋篤雄 プロデュース

長年にわたり近江牛の魅力を発信してきた 株式会社もりしま 代表 森嶋篤雄 がプロデュースする
近江牛・和牛専門レストラン 寛閑観。

地元のお客さまにも親しまれてきた確かな味わいととも、
本場・近江の伝統を大切に近江牛を、さまざまなスタイルでお愉しみいただけます。
食べ始めの一皿から近江牛の魅力を堪能できる構成で、旅のひとときをより豊かなものへ。

滋賀を訪れるお客さまに、安心してご案内いただける一軒として、
旅を格上げする満足をご提供いたします。



百貨店での催事出店をはじめ、各種メディアや人気テレビ番組でも紹介されるなど、近江牛の魅力を
発信し続けてきた実績があります。多くのお客さまに認められてきた味わいを、お愉しみください。

- ◆ 団体様 60名~80名
その他個室3部屋ご用意がございます。(4名・6名・8名様用)
- ◆ 観光バス駐車可
- ◆ 駐車場 40台
- ◆ エレベーター有



人気No.1



写真は石焼コースです。メインのお肉は2人前です。

名物 石焼コース

熱した石板の上で焼かれる特上のお肉は、遠赤外線効果で焦げることなくお肉のうまみを引き出します

- ・肉前菜2種 ・ビーフシチュー ・サラダ
- ・近江牛ステーキ2種またはステーキ・焼きしゃぶ
- ・牛とろ寿司 焼霜仕立て ・ご飯 ・味噌汁 ・漬物 ・デザート

11,000円 (税込) (ステーキ2種) 8,800円 (税込) (ステーキと焼きしゃぶ)

すき焼きコース

極上のお肉と甘みが特製刺り下と絡まり口の中に広がります 贅沢な味わいを愉ませてくれる逸品です

- ・肉前菜2種 ・ビーフシチュー ・近江牛すき焼き
- ・牛とろ寿司 焼霜仕立て ・ご飯 ・味噌汁 ・漬物 ・デザート

11,000円 (税込) 8,800円 (税込)



寛閑観コース 14,300円 (税込) (ステーキ:サーロイン) 12,100円 (税込) (ステーキ:赤身)

料理長がこだわりぬいた美味しい近江牛のフルコースをお愉みください

- ・牛吸 ・肉前菜3種 ・牛刺身 ・ビーフシチュー ・サラダ ・近江牛ステーキ
- ・牛とろ寿司 焼霜仕立て ・ご飯 ・味噌汁 ・漬物 ・デザート



満足御膳

6,930円 (税込)

ステーキを中心としたミニ会席コースをお手頃価格でご用意しました

- ・前菜2種 ・ローストビーフ ・ビーフシチュー ・サラダ ・近江牛ステーキ
- ・ご飯 ・味噌汁 ・漬物 ・デザート

飲み放題おつけできます

90分 2,640円 (税込)

ソフトドリンク、アルコール各種
ございますのでご相談ください。

近江牛
ビーフカレー
ビーフシチュー

各1人前 170g 1,000円 (税込)
6個入 6,000円 (税込)



大好評

寛閑観のこだわりおみやげ

黒毛和牛佃煮各種
各80g 1,000円 (税込)
詰め合せ 3,000円 (税込)



全国
発送可
近江牛
すき焼き
しゃぶしゃぶ用
赤身400g 6,000円 (税込)



近江牛・和牛専門
レストラン 寛閑観
TEL.0748-38-5135
FAX.0748-38-5355

定休日/月曜 11:00~14:30(LO 14:00) 17:00~21:00(LO 20:00)
〒523-0027 滋賀県近江八幡市東川町133-1
<https://www.kan-kan-kan.com/>

アクセス

車でお越しの場合

- 名神高速道路「竜王IC」より
国道8号線沿い約10分

